

Invetarisasi Perlindungan
Karya Budaya

Pempek Palembang

Oleh:
Efrianto
Zusneli Zubir
Maryetti



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA (BPNB) PADANG

PADANG
2014

Pempek Palembang

**Makanan Tradisional Dari Kota Palembang Provinsi
Sumatera Selatan**



OLEH :
Efrianto A, S.S.
Dra. Zusneli Zubir, M.Hum
Dra. Maryetti, M.Hum

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA PADANG
2014

Pempek Palembang

Makanan Tradisional Dari Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan

Hak Cipta terpelihara dan dilindungi Undang-Undang No.19 Tahun 2002.
Tidak dibenarkan menerbitkan ulang bagian atau keseluruhan isi buku ini
dalam bentuk apapun juga sebelum mendapat izin tertulis dari penerbit.

Penulis

Efrianto A, S.S.

Dra. Zusneli Zubir, M.Hum

Dra. Maryetti, M.Hum

Editor

Dr.Farida Wargadalem, M.Hum

Dra. Hj. Zahara. A. MPd

Disain Cover

Rolly Fardinan

Disain Isi

Rolly Fardinan

ISBN

978-602-8742-71-9

Percetakan

CV. Graphic Delapan Belas

Cetakan Pertama : Desember 2014

Diterbitkan oleh :

Balai Pelestarian Nilai Budaya Padang

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis haturkan kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan segala karunia-Nya berupa kemudahan, kesempatan, dan kemampuan sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini; serta salawat dan salam kepada Nabi Besar Muhammad SAW yang telah membuka tabir keilmuan dan membimbing manusia ke jalan yang benar.

Tulisan ini membahas tentang 'Pempek Palembang', makanan tradisional dari kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. Hasil inventarisasi ini menemukan informasi bahwa pempek Palembang pada awalnya bernama *Kelesan*. Penamaan ini berasal dari proses pembuatan pempek melalui proses tekan-menekan. *Kelesan* kemudian berubah menjadi 'lenjer', pempek jenis inilah yang dianggap sebagai model dan bentuk pertama dari pempek di Palembang. Berdasarkan bahan pembuatan, pempek terbuat dari tepung sagu dan ikan. Prasastasi Talang Tuo menjelaskan bahwa masyarakat di Palembang telah mengenal pohon sagu semenjak zaman kerajaan Sriwijaya; dan ikan Tenggiri, Belida dan Gabus sangat mudah ditemukan di Kota Palembang pada masa lampau sebab sungai Musi dengan panjang 2217 KM tentu saja memiliki banyak ikan yang siap di konsumsi dan diolah menjadi makanan.

Kata-kata pempek mulai dikenal semenjak *kelesan* atau lenjer diperjualbelikan oleh orang-orang di kota Palembang. Pada awalnya pempek hanya merupakan produksi rumah tangga untuk kepentingan rumah tangga itu sendiri. Melihat tingkat kesibukan di Palembang menyebabkan sebagian orang tidak memiliki waktu untuk membuat *kelesan*. Kesempatan ini dimanfaatkan oleh seorang keturunan Tiongha untuk menjualnya secara berkeliling. Oleh masyarakat orang ini dipanggil dengan *apek-apek* dari kata inilah muncul pempek. Pempek Palembang merupakan makanan yang sangat terkenal dari kota Palembang. Setiap hari orang Palembang makan pempek sebagai pengganti sarapan dan setiap

orang yang datang dan berkunjung ke Palembang selalu menjadikan pempek sebagai oleh-oleh dan buah tangan.

Perkembangan selanjutnya memperlihatkan bahwa pempek Palembang dari bahan yang sama (ikan dan tepung sagu) ditambah dengan bahan-bahan lainnya bisa menghasilkan berbagai jenis pempek. Hal ini yang menyebabkan pempek Palembang saat ini terdiri dari berbagai jenis antara lain pempek kapal *selem*, pempek *telok*, pempek *pistel*, pempek tahu, pempek lenggang, pempek kulit, pempek bakar, dan lain-lain.

Laporan ini bisa diselesaikan berkat kerjasama seluruh tim peneliti, yaitu Dra. Zusneli Zubir, M.Hum dan Dra. Maryetti M.Hum., dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu kami menyampaikan ucapan terima kasih kepada (1) Bapak Kepala BPNB Padang selaku penanggung jawab dari segala kegiatan inventarisasi ini, (2) Mama Anna Kumari yang telah banyak memberikan arahan dalam pelaksanaan inventarisasi ini, (3) Yudhi Sarofie, penyuluh Budaya Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan di Kota Palembang yang telah memberi kami kemudahan dan informasi tentang Pempek Palembang (4) Pengelola pempek “Risky”, “Nabila” dan Allido Kembar yang telah bersedia menerima kami untuk melihat langsung proses pembuatan pempek, (5) Kepala Balitbangnovda dan teman-teman peneliti di Balitbangnovda Sumatera Selatan, serta (6) Para informan lain yang namanya tidak dapat disebutkan satu persatu. Kami menyadari bahwa laporan ini belum sempurna, oleh sebab itu diharapkan adanya kritikan dan saran dari para pembaca, untuk kesempurnaan inventarisasi di masa yang akan datang. Sekali lagi kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak.

Padang, November 2014

Efrianto A, S.S.
NIP 198004302006051001

SAMBUTAN

KEPALA BALAI PELESTARIAN SEJARAH DAN NILAI TRADISIONAL PADANG

Assalamualaikum Wr Wb

Diiringi puji syukur kehadiran Allah SWT, saya menyambut baik laporan inventarisasi Perlindungan Karya Budaya “Pempek Palembang” oleh tim peneliti BPNB Padang. Pempek Palembang merupakan salah satu kekayaan budaya yang perlu dikembangkan dan dilestarikan. Pempek Palembang dewasa ini telah banyak mengalami kemajuan dan menjadi komoditi ekonomi, artinya sudah mempunyai nilai jual. Makanan tersebut menjadi pilihan pertama untuk oleh-oleh bagi orang yang pulang dari Palembang. Dengan demikian makanan tersebut telah meningkatkan ekonomi kerakyatan.

Pempek Palembang sebagai salah satu kekayaan budaya bangsa kita, perlu terus dipertahankan. Apalagi saat ini hasil budaya suatu daerah juga berkembang di daerah lain dan bahkan sampai ke luar negeri. Oleh sebab itu tidak heran lagi bila negara maju dengan berbagai fasilitas dan kemudahan yang mereka miliki dengan mudah mempatenkan segala bentuk kekayaan budaya itu termasuk yang datang dari tempat lain. Mengatasi hal tersebut dapat dilakukan dengan berbagai upaya termasuk mendokumentasikan dan menginventarisasi serta melakukan pengkajian mendalam tentang kekayaan budaya yang kita miliki.

Inventarisasi yang dilakukan oleh staf peneliti BPNB Padang menemukan data bahwa Pempek Palembang menjadikan tepung sagu dan ikan sebagai bahan dasar dalam pembuatannya. Dari bahan dasar pempek, masyarakat Palembang bisa menghasilkan banyak jenis dan rasa pempek. Rasa dan jenis ini ditentukan oleh bahan-bahan yang digunakan untuk menambah tepung sagu dan ikan. Di samping itu, pempek dalam pemahaman masyarakat di kota Palembang tidak hanya makanan yang terbuat

dari tepung sagu dan ikan, namun setiap makanan yang diolah dan dimakan seperti pempek juga dikatakan sebagai pempek.

Inventarisasi ini masih dalam tahap awal yang memerlukan penyempurnaan, tetapi dapat digunakan sebagai bahan bacaan dan bahan referensi untuk inventarisasi lebih lanjut. Oleh karena itu hasil inventarisasi ini perlu disebarluaskan kepada masyarakat terutama para generasi muda. Mudah-mudahan inventarisasi ini bisa menjadi ransangan bagi para pembaca untuk menambah pengetahuan dan menimbulkan minat untuk melakukan hal yang sama, demi terwujudnya tujuan pemerintah yakni memajukan kebudayaan daerah.

Akhirnya saya mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu pelaksanaan inventarisasi ini sampai terwujudnya sebuah laporan dalam bentuk naskah.

Padang, November 2014
Kepala

Drs. Nurmatias
NIP 1969122619970310001

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
SAMBUTAN	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR PETA	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB. I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Ruang Lingkup	4
1.5 Kerangka Pemikiran	4
1.6 Metode	7
1.7 Tahap Pelaksanaan Inventarisasi	10
1.8 Sistematika Penulisan.....	11
BAB. II PALEMBANG SELAYANG PANDANG	13
2.1 Mengenal Lebih Dekat Sumatera Selatan	13
2.1.1 Bentang Alam Kota Palembang.....	21
2.2.2 Kondisi Pemerintahan	25
2.2.3 Kondisi Penduduk	20
2.2.4 Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat	22
2.3 Makanan Tradisional di Palembang.....	24
BAB. III DESKRIPSI PEMPEK PALEMBANG.....	29
3.1 Sejarah Pempek.....	29
3.2 Pengertian dan Konsep Pempek.....	33
3.3 Jenis-Jenis Pempek Palembang dan Variannya.....	36
BAB. IV FUNGSI DAN NILAI PEMPEK PALEMBANG.....	93
4.1 Stratifikasi (Pengelompokan).....	93
4.2 Nilai dan Fungsi.....	101

4.3	Pengembangan dan Inovasi.....	130
BAB. V	PENUTUP	113
5.1	Kesimpulan.....	113
5.2	Saran	115
	DAFTAR KEPUSTAKAAN.....	117
	DAFTAR INFORMAN.....	219

DAFTAR TABEL

- Tabel 1** Luas Daerah dan Pembagian Wilayah Administrasi Kota Palembang **16**
- Tabel 2** Jumlah Penduduk dan Pertumbuhan Penduduk Kota Palembang Tahun 2005 – 2010 **20**
- Tabel 3** Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota Palembang pada Pertengahan Tahun 2010 **21**

PETA

- Peta 1** Kota Palembang **19**

DAFTAR FOTO/GAMBAR

- Gambar 1** Sungai Musi di Palembang. 15
- Gambar 2** Sisi penampakan dari Kota Palembang. Meskipun tidak luas, Kota Palembang tampak sibuk dari denyut nadi masyarakatnya pada pagi hari. 18
- Gambar 3** Pindang tulang merupakan salah satu jenis masakan tradisional khas Palembang yang memakai bahan dasar tulang sapi dan sumsum. 25
- Gambar 4** Pindang ikan patin merupakan salah satu jenis masakan tradisional khas Palembang yang memakai bahan dasar ikan patin. 25
- Gambar 5** Pindang Ayam merupakan salah satu jenis masakan tradisional khas Palembang yang memakai bahan dasar ikan patin. 26
- Gambar 6** Mie Celor, masakan khas Palembang yang ukurannya lebih besar dibandingkan dengan mie Aceh maupun Mie Udon. 26
- Gambar 7** Martabak HAR, salah satu menu khas Palembang yang mengalami proses akulturasi dengan India. 27
- Gambar 8** Tempoyak yang telah difermentasi 'selem'a 3-5 hari cocok untuk dibuat sambal, karena sudah

asam dan masih ada rasa manisnya. Sambal tempoyak biasanya dipadukan dengan ikan Teri, ikan mas, ikan mujair ataupun ikan-ikan lainnya. 27

Gambar 9 Kue Maksubah, kue khas Palembang yang berbahan dasar utama telur bebek dan susu kental manis. 28

Gambar 10 Kue lapis kojo, bahan dasarnya dominan santan, telur dan tepung dan pewarna alami. Pewarna yg digunakan adalah daun pandan dan daun suji (bukan pewarna sintesis). 28

Gambar 11 gambar di Sebelah Kiri menggambarkan tentang Pempek Lenjer dalam ukuran kecil sedangkan gambar di sebelah kanan menggambarkan pempek Lenjer dalam ukuran besar. 39

Gambar 12 Pempek Telur (*Telok*). 42

Gambar 13 Proses Memasukan Telur kedalam adonan Pempek. 44

Gambar 14 Pempek Kapal 'selam' (Telok Besak). 45

Gambar 15 Seorang Pembuatan Pempek Sedang membuat adonan Untuk pembuatan Pempek Kapal 'selem'. 46

Gambar 16 Pempek Tahu. 48

Gambar 17 Pempek Lenggang yang sedang dalam pemanggangan. 50

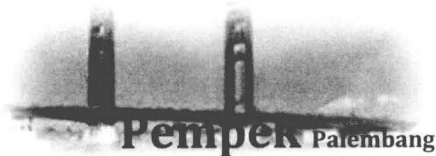
- Gambar 18** Seorang Pembuatan Pempek Lembang sedang Bolak-Balik Pempek Lembang diatas Tungku Pemanggangan. 51
- Gambar 19** Pempek Tunu Sedang Dalam Pemanggangan 52
- Gambar 20** Seorang Pembuat Pempek Tunu Sedang Membolak Balik Pempek Tunu diatas Pemanggangan. 53
- Gambar 21** Pempek Kelesan Kerupuk yang siap dihidangkan 54
- Gambar 22** Seorang Pengrajin sedang membuat Pempek Kelasn Kerupuk 56
- Gambar 23** Pempek Adaan yang siap untuk di konsumsi oleh Masyarakat 57
- Gambar 24** Pempek Kulit yang siap untuk disajikan kepada Konsumen 61
- Gambar 25** Kulit Ikan yang telah digiling menjadi tepung 62
- Gambar 26** Pempek Pastel yang siap disajikan kepada Konsumen 63
- Gambar 27** Proses Memasukan Parutan Pepaya ke dalam Pempek Pastel 65
- Gambar 28** Otak-otak yang siap disajikan kepada konsumen 70
- Gambar 29** Proses Pembakaran Otal-otak 72
- Gambar 30** Pempek Model Tahu 81

- Gambar 31** Tekwan yang dihidangkan kepada konsumen 84
- Gambar 32** Cilimpungan yang siap dihidangkan kepada konsumen 87
- Gambar 33** Laksan yang siap dihidangkan diambil dari <http://klik-eat.com/restaurant/dapur-palembang>. 89
- Gambar 34** Pempek telur yang sedang direbus. 94
- Gambar 35** Proses pembuatan Pempek Kulit 95
- Gambar 36** Otak-otak sedang dibakar 96
- Gambar 37** Bapak Yudhi Sarofie sedang makan pempek dengan menggunakan *Cuko*. 97
- Gambar 38** Pedagang sedang mempersiapkan Model yang siap untuk di makan. 98
- Gambar 39** Penjual Pempek Sedang Memasukan Cabe ke dalam Pempek Tunu. 98
- Gambar 40** Gambar - Gambar Sebelah Kiri adalah tepung Sagu sedangkan gambar disebelah kanan adalah daging ikan yang telah digiling dan siap diolah menjadi pempek. 100
- Gambar 41** Gambar Sebelah Kiri adalah pembuatan pempek dengan menambah unsur telur sedangkan gambar di sebelah Kanan adalah proses

pembuatan Pempek dengan menambah unsur
pistel. 101

Gambar 42 Gambar disebelah kiri adalah proses pembuatan
dengan menggunakan tangan Sedangkan gambar
sebelah kanan telah menggunakan mesin. 110

Gambar 43 Pempek yang dikemas dengan cara divakum. 111



BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara yang memiliki berbagai kekayaan budaya. Seluruh daerah di Indonesia memiliki ciri khas tersendiri yang berbeda dengan daerah lainnya. Kekayaan budaya tersebut sesungguhnya memiliki nilai jual dan potensi untuk mensejahterakan masyarakat pemilik kebudayaan jika mendapatkan pengelolaan yang baik. Jika, kekayaan itu tidak mendapat penanganan yang baik, bisa mendatangkan persoalan di kemudian hari. Di tengah derasny arus globalisasi, persoalan kebudayaan bisa menimbulkan masalah. Untuk itu perlu diantisipasi oleh pemerintah, masyarakat dan seluruh komponen bangsa dengan cara memperkuat identitas bangsa.¹

Identitas bangsa ditunjukkan oleh kebudayaannya. Dalam rangka memperkuat identitas bangsa, pemerintah bersama-sama seluruh komponen masyarakat terus melakukan berbagai upaya dan tindakan untuk melindungi dan melestarikan budaya Indonesia, terutama dalam pengelolaan dan penyelamatan kekayaan budaya tersebut. Hal ini penting dilakukan untuk melindungi kekayaan budaya yang kita miliki. Langkah ini harus dilakukan untuk menghindari bangsa ini dari penyakit lupa terhadap kekayaan budaya yang dimiliki dan marah ketika kekayaan budaya telah diambil/diakui oleh bangsa asing.

Bercermin dari masa lalu, lagu 'Indang Sungai Geringging' dari Sumatera Barat, lagu 'Rasa Sayange' dari Ambon, Reog 'Ponorogo' dari Ponorogo merupakan hasil kebudayaan bangsa yang "merasa dimiliki" oleh negara tetangga kita, Malaysia. Sebelumnya tindakan gegabah Malaysia tersebut juga dilakukannya, yakni mematenkan *rendang* asal Minangkabau. Kejadian itu merupakan tamparan bagi bangsa Indonesia. Hasil budaya asli bangsa Indonesia

¹ Edi Sedyawati : *Budaya Indonesia Kajian Arkeologi, Seni dan Sejarah*, PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta, 2006

yang sudah mengakar dalam masyarakat, begitu saja “dicuri” dan diakui oleh Malaysia sebagai bagian dari budayanya.²

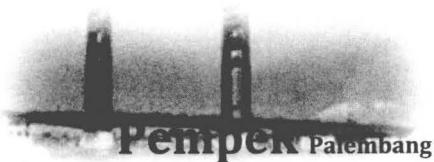
Sebetulnya, saat ini dalam era digital semua kekayaan warisan leluhur kita telah menjadi rancu kepemilikannya. Bukan tidak mungkin dalam waktu tidak lama lagi kepemilikan warisan leluhur kita akan berpindah menjadi milik bangsa lain. Apa lagi dalam ajang kompetisi global yang mengandalkan teknologi informatika, yang katanya Indonesia relatif jauh tertinggal. Pemerintah dan semua pihak terkait harus mampu memiliki keandalan untuk mengelolanya, mulai dari inventarisasi tulisan sampai kepada mematenkannya (bila perlu). Ini dilakukan untuk menjaga keberlangsungan dari kekayaan budaya yang kita miliki.

Berpijak kepada persoalan di atas, maka perlu dilakukan inventarisasi kekayaan budaya yang terdapat di seluruh wilayah Indonesia. Untuk itulah tahun 2014 kantor Balai Pelestarian Nilai Budaya (BPNB) Padang melalui dana APBN 2014 melakukan kegiatan inventarisasi Warisan Karya Budaya Takbenda (WBTKB) di Provinsi Sumatera Selatan dengan fokus kajian ‘Pempek Palembang’.

Kota Palembang identik dengan sebutan kota *musi*, *ampera*, dan kota *pempek*. Penyebutan nama itu erat kaitannya dengan keberadaan benda-benda tersebut di kota Palembang. *Musi* adalah nama sungai yang terdapat di kota Palembang dan sungai merupakan pusat lalu lintas perdagangan pada masa dahulu. *Ampera* adalah nama jembatan yang membentang di atas sungai Musi, menghubungkan daerah di seberang sungai Musi dan pusat kota Palembang. Jembatan Ampera mempunyai sejarah yang sangat berarti bagi rakyat Palembang masa dahulu. Pempek adalah makanan yang sangat terkenal di kota Palembang, saat ini hampir di setiap sudut kota Palembang ditemukan orang menjual pempek.

Makanan tradisional pempek termasuk ciri khas Palembang, dari waktu ke waktu terus mengalami kemajuan dalam arti mempunyai nilai jual tinggi. jenis makanan ini sudah dikenal masyarakat secara luas, termasuk masyarakat di luar kota Palembang. Pempek Palembang memiliki wilayah pemasarannya yang melewati batas wilayah masyarakat pendukungnya. Hal ini

² Efrianto, dkk “ Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Songket Palembang”
Padang : BPNB Padang, 2012.



dibuktikan pempek juga ditemukan di luar daerah Palembang. Hal ini terjadi karena adanya orang Palembang yang merantau ke luar daerah Palembang dan di tempat baru tersebut mereka ada yang membuka usaha sebagai penjual pempek. Walaupun demikian orang tetap menyebutnya dengan nama pempek Palembang.

Potensi ini sangat menjanjikan, apalagi Palembang termasuk salah satu daerah destinasi pariwisata. Dalam hal ini makanan tradisional dapat dijadikan sebagai aspek penunjang pariwisata di samping aspek lainnya (seperti keindahan alam, tempat-tempat bersejarah dan sebagainya). Sebagai daerah tujuan wisata, tentunya memberi peluang yang besar bagi nilai jual makanan tradisional. Jadi bila orang berkunjung ke suatu daerah biasanya selalu mencari oleh-oleh yang akan dibawa pulang, salah satunya adalah makanan.

Perkembangan dan ekspansi yang terjadi pada makanan pempek Palembang pada satu sisi menarik dan mendatangkan kebanggaan bagi masyarakat Kota Palembang. Di sisi lain kondisi ini dikhawatirkan akan menyebabkan makanan ini tidak lagi menjadi kebanggaan orang Palembang, namun telah “dibajak” oleh masyarakat lain. Untuk inilah pentingnya melakukan inventarisasi dan kajian yang menjelaskan tentang pempek Palembang, sehingga makanan ini dapat tercatat dan terlindungi sebagai makanan tradisional dari Palembang atau Sumatera Selatan.

1. 2 Masalah

Berpijak dari persoalan di atas, maka rumusan masalah dalam inventarisasi Pempek Palembang adalah:

- 1 Bagaimana sejarah kemunculan Pempek Palembang?
- 2 Bagaimana cara membuat Pempek Palembang dan *cuko*?
- 3 Apa saja jenis dari Pempek Palembang?
- 4 Apa fungsi dan nilai Pempek Palembang ?

Penelitian ini dilakukan di Provinsi Sumatera Selatan, dengan fokus wilayah di kota Palembang. Kota Palembang dijadikan fokus karena sentral pengrajin pempek banyak terdapat di kawasan ini. Di samping itu lahirnya Pempek Palembang tidak bisa dipisahkan dari sejarah perkembangan Kota Palembang yang merupakan pusat dari aktivitas di Sumatera Selatan, mulai dari masa kerajaan sampai saat ini dengan menjadikan sungai Musi sebagai urat nadi yang menentukan kemajuan dan kejayaan Kota Palembang.

1.3 Tujuan

Tulisan ini bertujuan untuk:

1. Menjelaskan sejarah dari kemunculan pempek Palembang sehingga bisa membuktikan bahwa pempek adalah makanan yang berasal dari Palembang.
2. Menjelaskan cara membuat Pempek Palembang dan '*cuko*'.
3. menjelaskan jenis-jenis Pempek Palembang dan variannya.
4. Mengungkapkan nilai budaya dan fungsi yang terkandung dalam pempek Palembang, sekaligus sebagai norma sosial yang dipatuhi oleh masyarakat pendukungnya.

Selanjutnya mempersiapkan bahan yang dibutuhkan untuk mendaftarkan pempek sebagai kekayaan budaya masyarakat Palembang ke lembaga terkait mulai tingkat nasional hingga dunia.

1.4 Ruang Lingkup

- Materi

Fokus perhatian dalam tulisan ini adalah: makanan tradisional Palembang yang memiliki fungsi sebagai makanan sampingan atau pelengkap. Jenis makanan tradisional yang akan dikaji adalah: pempek Palembang. Unsur yang akan dibahas adalah (1) Sejarah dari kemunculan pempek Palembang (2) bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan pempek, (3) orang yang terlibat dalam proses pembuatan, (4) cara pengolahan dan penyajian, (5) waktu yang diperlukan dalam proses pembuatan, (6) pantangan-pantangan yang harus dihindari dan (7) fungsi makanan tersebut bagi masyarakat

- Operasional

Tulisan ini mengambil skop kota Palembang, tidak dibatasi pada wilayah kelurahan atau kecamatan. Fokus perhatian lebih ditujukan kepada para informan (pembuat pempek), pemangku adat, pemerhati budaya dan masyarakat.

1.5 Kerangka Pemikiran

Makanan merupakan kebutuhan pokok (primer) manusia. Setiap hari manusia melakukan kegiatan makan, dengan tujuan menguatkan tubuh, menjaga kesehatan, untuk kepentingan

metabolisme tubuh atau hanya untuk mengenyangkan perut. Setiap suku bangsa memiliki pengetahuan tentang bahan-bahan yang dapat diolah menjadi makanan. Bahan-bahan yang dapat diolah menjadi makanan sangat ditentukan oleh ketersediaan bahan di lingkungan tempat tinggalnya. Pada tahap awal pengolahan bahan-bahan tersebut tidak begitu bervariasi. Tetapi setelah adanya interaksi dengan masyarakat lain, bahan-bahan makanan tersebut bisa diolah menjadi bermacam-macam makanan. Dengan demikian hasil olahan itu menjadi ciri khas, sehingga masing-masing suku bangsa mempunyai makanan tradisional sendiri-sendiri.³

Masalah ketersediaan bahan-bahan makanan di setiap daerah tentunya berbeda, namun ketersediaan bahan-bahan tersebut tidak terikat pada bahan-bahan yang dihasilkan langsung oleh daerah yang bersangkutan. Bisa jadi bahan-bahan tersebut berasal dari daerah lain dan keberadaannya mudah diperoleh oleh masyarakat. Masuknya bahan-bahan itu pada suatu daerah tidak terlepas dari ketersediaan sarana dan prasarana yang memadai menuju daerah tersebut. Demikian halnya dengan kota Palembang, di sana terdapat sebuah sungai yang sangat besar dan bisa dilewati kapal-kapal besar yakni Sungai Musi. Melalui Sungai Musi kapal-kapal besar dari berbagai daerah datang kesana membawa bermacam-macam barang dagangan termasuk bahan makanan. Proses kedatangan dari berbagai orang inilah yang mendorong masyarakat di Palembang memiliki pengetahuan dan kemampuan dalam membuat berbagai makanan.

Dari berbagai rujukan menurut Sri Kamti (1994) bahwa makanan tradisional dapat dibedakan dari bahan yang digunakan dan proses pengolahannya. Ditinjau dari bahan yang digunakan dapat dibedakan :

1. Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar utama daging, ikan, dan telur misalnya rendang, pepes, dan martabak.

³ Ernatip "Makanan Tradisional di Kota Palembang : Kajian fungsi dan Nilai Budaya". BPSNT, Padang 2008

2. Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar utama sayuran dan buah-buahan misalnya lotek, gado-gado, rujak, dan dodol.
3. Makanan tradisional yang menggunakan jenis padi-padian misalnya lemang, kerupuk, dan tape ketan.
4. Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar umbi-umbian dan pisang misalnya keripik kentang dan goreng pisang.
5. Makanan tradisional yang menggunakan bahan dasar lainnya misalnya es kelapa muda, dan kerupuk udang.

Selanjutnya dari cara pengolahan makanan tradisional dapat dilakukan sebagai berikut:

1. Digoreng, misalnya ayam goreng dan tahu goreng.
2. Dikukus misalnya nagasari, putu, dan lepat.
3. Direbus misalnya sayur asam, sayur lodeh, dan pindang.
4. Ditumis /dioseng misalnya sambal goreng, dan tumis kangkung.
5. Dibakar misalnya sate, ikan bakar, bika, dan serabi.⁴

Berkaitan dengan pemilihan bahan dan cara pengolahan menjadi makanan siap saji tidak terlepas dari kepercayaan, tradisi, agama, sikap yang dianut masyarakat yang bersangkutan. Jean – Marie Bourre mengatakan bahwa sikap seseorang terhadap makan dan minum sangat berkaitan dengan tradisi dan budaya perorangan maupun kolektif. Oleh karena itu makanan tradisional sangat banyak ditemukan dalam acara adat, ritual keagamaan atau acara-acara yang bersifat keluarga.⁵

Makanan merupakan salah satu unsur teknologi tradisional di samping unsur lainnya seperti rumah, pakaian, senjata, alat transportasi dan lain-lain. Pada hakekatnya makanan hanya merupakan “gejala kebudayaan”. Dibalik gejala itu tersirat pengetahuan, keyakinan, nilai dan norma yang disebut sistem budaya (*cultural system*). Menurut Tylor yang dimaksud dengan kebudayaan

⁴ Maryetti, dkk *Makanan Tradisional Bengkulu: Teknologi Pembuatan dan Prospek di Masa Depan*, BPSNT Padang, 2001

⁵ *Ibid*

adalah keseluruhan yang kompleks di dalamnya terkandung ilmu pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat dan kemampuan yang lain serta kebiasaan yang didapat oleh manusia sebagai anggota masyarakat. Sedangkan Koentjaraningrat merumuskan kebudayaan adalah keseluruhan system gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik dari manusia dengan belajar.⁶

Dari definisi tersebut jelaslah bahwa kebudayaan itu mempunyai wujud. Menurut Koentjaraningrat (1990:5) wujud kebudayaan itu paling sedikit ada tiga : *Pertama*, kebudayaan sebagai suatu kompleks dari ide-ide, gagasan, nilai-nilai, norma-norma, peraturan dan sebagainya, *Kedua*, kebudayaan sebagai suatu kompleks aktivitas kelakuan berpola dari manusia dalam masyarakat dan *Ketiga*, kebudayaan sebagai benda-benda hasil karya manusia. Dalam tulisan ini nilai-nilai yang dimaksud adalah nilai-nilai budaya yang tersirat dalam rangkaian aktivitas manusia yang berkaitan dengan makanan tradisional sebagai benda hasil karya manusia.⁷

1.6 Metode

1) Sifat Tulisan

Tulisan ini bersifat deskriptif dengan menggunakan pendekatan kualitatif. Pendekatan kualitatif yaitu suatu pendekatan yang berusaha menjelaskan realitas sosial yang ingin diteliti secara mendalam dengan menggunakan data kualitatif berupa kata-kata dan kenyataan. Dalam tulisan kualitatif ini data dan informan ditelusuri seluas-luasnya dan sedalam mungkin sesuai dengan variasi yang ada, sehingga dengan cara demikian peneliti mampu mendeskripsikan fenomena secara utuh.⁸

2) Teknik Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara dan observasi. Observasi atau pengamatan dilakukan guna menjangkau

⁶ Ernati dkk : Upacara Tabuik di Pariaman Kajian Nilai Budaya dan Fungsi bagi Masyarakat Pendukungnya. BPSNT, Padang, 2001

⁷ Koentjaraningrat: *Pengantar Ilmu Antropologi*, Rineke Cipta, Jakarta, 1990

⁸ Novendra dkk, 2007 *Makanan Tradisional Masyarakat Pasemah di Sumatera Selatan*, Tanjung Pinang : BPSNT Tanjung Pinang.

data yang tidak dapat diungkapkan melalui wawancara. Wawancara dilakukan dengan beberapa orang informan terpilih, dengan teknik menggunakan pedoman wawancara guna mendapatkan data dan informasi yang mendalam dari sumber pertama. Pemilihan dan penentuan informan dilakukan secara berantai yaitu pertama-tama menentukan informan kunci (*key informan*). Penentuan informan kunci ini didasarkan pada informasi awal yang diperoleh pada saat studi pendahuluan (*pra survey*). Kriteria untuk informan kunci adalah:

- Penduduk asli daerah tersebut, dalam arti bahwa ia/mereka dilahirkan dan dibesarkan di daerah tersebut.
- Para pembuat dan penjual makanan Palembang (khususnya pempek), tokoh adat dan masyarakat umum yang dipilih menurut kriteria tertentu.

Di samping wawancara, untuk pengumpulan data juga dilakukan studi pustaka guna mendapatkan data-data dari sumber tertulis (data sekunder) baik dari buku-buku, laporan hasil tulisan maupun majalah dan sejenisnya.

3) Teknik Analisis Data

- Validitas Data

Pengujian keabsahan data dalam tulisan ini, penulis melakukan triangulasi data dengan menggunakan beberapa sumber (informan). Triangulasi data dilakukan adalah dengan mengajukan serangkaian pertanyaan yang dikembangkan dari pedoman wawancara terhadap para informan, kemudian dicek ulang kepada informan yang berbeda. Triangulasi dilakukan pada 3-4 orang informan yang terdiri dari warga dan tokoh masyarakat

- Analisis data, dilakukan terus menerus dengan menggunakan teknik interaktif analysis yang terdiri dari tiga tahap yakni reduksi data, display data dan verifikasi. Tujuan dipakainya analisis ini adalah untuk mendapatkan kesinambungan dan kedalaman dalam memperoleh data. Cara analisis data kualitatif yang dikemukakan oleh Milles dan Huberman yang digunakan dalam tulisan ini adalah melalui tiga tahap yaitu :

(1) reduksi data diartikan sebagai proses pemilihan pemusatan perhatian pada penyederhanaan, pengabstrakan dan

transkripsi data “kasar” yang muncul dari catatan tertulis di lapangan atau mempertegas selama pelaksanaan tulisan. Reduksi data dilakukan hasil pengamatan dan wawancara dengan informan yang dilakukan dengan cara menyusun dan memberikan kategori pada tiap-tiap pertanyaan reduksi data berlangsung secara terus menerus selama tulisan. Setelah data terkumpul maka data tersebut diseleksi, diolah, dipilih, disederhanakan, difokuskan, mengubah data kasar kedalam catatan lapangan.

- (2) display data atau penyajian data, setelah melakukan reduksi data maka peneliti melakukan pengelompokan data secara tersusun agar memudahkan peneliti untuk melihat gambaran secara keseluruhan atau bagian-bagian tertentu dari tulisan, Setelah dilakukan tulisan dan pemberian kategori pada tiap-tiap pertanyaan reduksi data, maka penulis mengelompokan data tersebut sesuai dengan permasalahan tulisan.
- (3) verifikasi atau penarikan kesimpulan, merupakan kegiatan yang dilakukan setelah reduksi data dan penyajian data sehingga akhirnya dapat ditarik kesimpulan. Dalam verifikasi/penarikan kesimpulan berdasarkan pada informasi yang diperoleh di lapangan atau melakukan interpretasi data, sehingga dapat memberikan penjelasan dengan jelas dan akurat tentang makanan tradisional Palembang

Untuk mendapatkan data-data tersebut tim melakukan observasi lingkungan, observasi partisipasi dan wawancara dengan beberapa orang informan. Wawancara dilakukan secara terstruktur dengan menggunakan pedoman wawancara. Orang yang dijadikan sebagai informan adalah orang yang mengetahui tentang masalah tersebut seperti tokoh adat, pengelola makanan, pekerja pembuat makanan dan masyarakat umum yang dianggap mengetahui hal tersebut. Di samping itu tim juga melakukan wawancara dengan instansi terkait seperti Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Sumatera Selatan, Balitbangnovda Propinsi Sumatera Selatan, Dinas Perindustria, Perdagangan dan Koperasi Kota Palembang.

1. 7 Tahapan Pelaksanaan Inventarisasi

Tahapan pelaksanaan kegiatan inventarisasi terdiri dari beberapa tahap yang bertujuan untuk menghasilkan sebuah karya yang bermanfaat sebagai bahan kajian akademis untuk pengusulan pempek sebagai makanan tradisional dari Palembang yang tercatat di tingkat nasional hingga dunia.

1) Pengumpulan Data dan FGD

Tahap pertama adalah mengidentifikasi tokoh masyarakat, pemilik usaha pempek dan organisasi yang bisa memberikan informasi terkait dengan Pempek Palembang. Selanjutnya dilakukan wawancara dengan orang-orang yang telah ditetapkan. Selain wawancara proses pengumpulan data juga dilakukan dengan cara Fokus Group Discussion (FGD) dengan mengundang berbagai elemen masyarakat di Palembang. Untuk menambah data dan memperkuat hasil pendataan untuk memberikan hasil maksimal dalam pembuatan laporan.

2) Penulisan

Informasi yang dapat melalui wawancara lapangan dan Fokus Group Discussion (FGD) menjadi titik awal untuk melakukan penulisan terhadap hal-hal yang berkaitan dengan Pempek Palembang terutama tentang aspek yang bisa membuktikan bahwa pempek Palembang adalah makanan asli Palembang dan menjelaskan nilai dan fungsi dari pempek Palembang. Hasil pengkajian ini kemudian diolah untuk membuat laporan inventarisi tentang Pempek Palembang.

3) Seminar dan Publikasi

Laporan yang telah disusun oleh tim inventarisi Pempek Palembang akan diseminarkan dengan mengundang praktisi, pelaku dan peminat Pempek Palembang untuk lebih menyempurnakan hasil inventarisi tentang Pempek Palembang. Masukan dan saran yang didapat dalam seminar akan dijadikan bahan untuk menyempurnakan laporan. Laporan yang telah disempurnakan akan di cetak dalam bentuk buku dan buklet yang siap untuk disebarakan sebagai media publikasi tentang Pempek Palembang.



1.8 Sistematika Penulisan

Penulisan laporan ini terdiri dari 5 bab yakni :

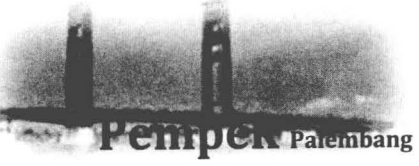
Bab. I, Pendahuluan, menguraikan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan dan kegunaan penelitian, ruang lingkup, kerangka pemikiran dan metode penelitian.

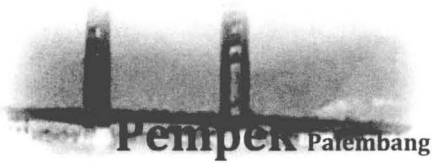
Bab. II, Gambaran umum Kota Palembang, menguraikan tentang seputar lokasi penelitian yang diawali dengan gambaran umum Sumatera Selatan dan Palembang, makanan tradisional yang terdapat di Sumatera Selatan dan Palembang dan sejarah pempek di Palembang.

Bab. III Deskripsi pempek dan variannya, bagian ini merupakan isi dari penelitian yang didapatkan di lapangan, dipaparkan secara terpisah mencakup jenis-jenis dari pempek yang terdapat di Kota Palembang.

Bab. IV Fungsi dan Nilai Budaya, bagian ini merupakan analisis dari data lapangan yang dikaitkan dengan fungsi makanan itu bagi masyarakat dan nilai-nilai yang terkandung dibalik aktivitas budaya tersebut. Bab ini terdiri pengelompokan pempek-pempek, pengembangan pempek dan nilai budaya

Bab. V Penutup, merupakan bagian akhir yang berisi tentang kesimpulan dan saran





BAB II

KOTA PALEMBANG SELAYANG PANDANG

2.1 Mengenal Lebih Dekat Palembang

1) Bentang Alam Kota Palembang

Palembang merupakan ibukota dan pusat kegiatan sosial ekonomi di wilayah Sumatera Selatan. Luas wilayah Kota Palembang adalah sebesar 400,61 km² atau 40.061 Ha. Secara geografis, posisi Kota Palembang terletak antara 2° 52' sampai 3° 5' Lintang Selatan dan 104° 37' sampai 104° 52' Bujur Timur dengan ketinggian rata-rata 8 meter dari permukaan laut.⁹

Keadaan topografi Kota Palembang, pada umumnya merupakan dataran rendah dengan ketinggian rata-rata 4 - 12 meter di atas permukaan laut, dengan komposisi: 48% tanah dataran yang tidak tergenang air, 15% tanah tergenang secara musiman dan 35% tanah tergenang terus menerus sepanjang musim. Lokasi daerah yang tertinggi berada di Bukit Seguntang Kecamatan Ilir Barat I, dengan ketinggian sekitar 10 meter dpl. Sedangkan kondisi daerah terendah berada di daerah Sungai Lais, Kecamatan Ilir Timur II. Kota Palembang dibedakan menjadi daerah dengan topografi mendatar sampai dengan landai.

Terdapat perbedaan karakter topografi antara Seberang Ulu dan Seberang Ilir. Wilayah Seberang Ulu pada umumnya mempunyai topografi yang relatif datar dan sebagian besar dengan tanah asli berada dibawah permukaan air pasang maksimum Sungai Musi (\pm 3,75m diatas permukaan laut) kecuali lahan-lahan yang telah

⁹Letak Kota Palembang ini cukup strategis karena dilalui oleh jalur jalan Lintas Sumatera yang menghubungkan antar daerah di Pulau Sumatera. Selain itu, di Kota Palembang juga terdapat Sungai Musi yang berfungsi sebagai sarana transportasi dan perdagangan antar wilayah dan merupakan Kota Air. *Kota Palembang dalam Angka 2011*. (Palembang: BPS Palembang, 2011), hlm. 5.

dibangun dan akan dibangun dimana permukaan tanah telah mengalami penimbunan dan reklamasi.¹⁰

Sebagian besar dari wilayah Palembang merupakan dataran rendah yang landai dengan ketinggian tanah rata-rata +12 meter di atas permukaan laut, sedangkan daerah yang bergelombang ditemukan di beberapa tempat seperti Kenten, Bukit Sangkal, Bukit Siguntang dan Talang Buluh-Gandus. Adanya perbedaan karakter topografi di Kota Palembang (kawasan Seberang Ulu dengan Seberang Ilir) terkait dengan kondisi hidrologi, berupa keadaan anak-anak sungai dalam wilayah. Di bagian wilayah Seberang Ulu terdapat anak-anak sungai yang relatif besar dengan muara pada Sungai Musi. Anak-anak Sungai Musi¹¹ yang relatif besar dan berhulu di Bukit Barisan adalah Sungai Ogan dan Sungai Komering.

Dari segi hidrologi, Kota Palembang terbelah oleh Sungai Musi menjadi 2 (dua) wilayah besar yaitu Seberang Ulu dan Seberang Ilir. Sungai Musi merupakan sungai terbesar dengan lebar rata-rata 504 meter. Ketiga sungai besar lainnya adalah Sungai Komering, Sungai Ogan, dan Sungai Keramasan yang terletak di Seberang Ulu. Disamping sungai-sungai besar tersebut terdapat sungai-sungai kecil lainnya yang terletak di Seberang Ilir yang berfungsi sebagai drainase

¹⁰Dibagian wilayah Seberang Ilir ditemui adanya variasi topografi (ketinggian) dari 4 m sampai 20 m diatas permukaan laut dan ditemui adanya penggunaan-penggunaan mikro dan lembah-lembah yang “kontinyu” dan tidak terdapat topografi yang terjal. Dengan demikian dari aspek topografi pada prinsipnya tidak ada faktor pembatas untuk pengembangan ruang, baik berupa kemiringan atau kelerengan yang besar. *Kota Palembang dalam Angka 2011...*, hlm. 6.

¹¹Sedangkan anak-anak Sungai Musi yang relatif kecil adalah Sungai Keramasan yang berhulu di Kabupaten Muara Enim. Selain anak-anak sungai tersebut, terdapat pula anak-anak sungai kecil dan pendek yang bermuara pada Sungai Musi dan berhulu pada wilayah Kota Palembang dan kawasan sekitarnya, seperti Sungai Aur dan Sungai Sriguna. Pada bagian wilayah Seberang Ilir, aliran anak-anak sungai terbagi menjadi 2 (dua) sesuai dengan karakteristik topografi yang ada, berupa adanya punggung topografi. Pada bagian Selatan punggung, terdapat anak-anak sungai yang mengalir pada Sungai Musi dan berhulu pada punggung topografi. Anak-anak sungai tersebut meliputi Sungai Lambidaro, Sekanak, Buah, Batang, Selincah dan sebagainya. Pada bagian utara punggung terdapat anak-anak sungai yang mengalir ke utara, yang bermuara antara lain ke Sungai Kenten. *Kota Palembang dalam Angka 2011...*, hlm. 7.

perkotaan. Terdapat 68 anak sungai aktif dengan lebar berkisar antara 3 - 20 meter.¹²

Fungsi sungai di Kota Palembang sebelumnya adalah sebagai alat angkutan sungai ke daerah pedalaman, namun sekarang sudah banyak mengalami perubahan fungsi antara lain sebagai drainase dan untuk pengendalian banjir. Fungsi anak-anak sungai yang semula sebagai daerah tangkapan air, sudah banyak ditimbun untuk kepentingan sosial sehingga berubah fungsinya menjadi permukiman dan pusat kegiatan ekonomi lainnya, dimana rata-rata laju alih fungsi ini diperkirakan sebesar 6% per tahun.¹³



Gambar 1 : Sungai Musi di Palembang. Sumber: Laporan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah (LAKIP) Pemerintah Kota Palembang tahun 2012, hlm. 11.

¹² Pola aliran sungai di Kota Palembang dapat digolongkan sebagai pola aliran dendritik, artinya merupakan ranting pohon, di mana dibentuk oleh aliran sungai utama (Sungai Musi) sebagai batang pohon, sedangkan anak-anak sungai sebagai ranting pohonnya. Pola aliran sungai seperti ini mencerminkan bahwa, daerah yang dialiri sungai tersebut memiliki topografi mendatar. Dengan kekerasan batuan relatif sama (*uniform*) sehingga air permukaan (*run off*) dapat berkembang secara luas, yang akhirnya akan membentuk pola aliran sungai (*river channels*) yang menyebar ke daerah tangkapan aliran sungai (*catchment area*). *Profil Kota Palembang 2012*. (Palembang: Dinas Infokom Palembang, 2011), hlm. 2.

¹³ Penambangan pasir sungai atau gravel pada dasar sungai, berdampak kepada pendalaman cekungan; pemanfaatan dataran pada bantaran sungai untuk permukiman, persawahan serta aktivitas lain yang akan berdampak pada aliran sungai; dan adanya penebangan hutan ilegal di daerah hulu sungai. *Kota Palembang dalam Angka 2011...*, hlm. 11.

2) Kondisi Pemerintahan

Luas wilayah Kota Palembang adalah sebesar 400,61 km² atau 40.061 Ha. Wilayah ini terbagi atas 16 kecamatan dan 107 kelurahan yang terdiri dari 989 Rukun Warga (RW) dan 3.910 Rukun Tetangga (RT).¹⁴ Keenam belas kecamatan tersebut yaitu Kec. Ilir Timur I, Ilir Timur II, Ilir Barat I, Ilir Barat II, Seberang Ulu I, Seberang Ulu II, Sukarama, Sako, Bukit Kecil, Gandus, Kemuning, Kalidoni, Plaju, Kertapati dan 2 kecamatan baru (hasil pemekaran tahun 2007) yaitu Kecamatan Alang-Alang Lebar dan Sematang Borang.¹⁵

Tabel 1 Luas Daerah dan Pembagian Wilayah Administrasi Kota Palembang

Kecamatan		Luas Daerah (Km ²)	Persentase thd Luas Palembang	Jumlah Kelurahan	Jumlah RW	Jumlah RT
1	Ilir Barat II	6,22	1,55	7	51	208
2	Gandus	68,78	17,17	5	35	163
3	Seberang Ulu I	17,44	4,35	10	98	450
4	Kertapati	42,56	10,62	6	51	265
5	Seberang Ulu II	10,69	2,67	7	57	254
6	Plaju	15,17	3,79	7	66	218
7	Ilir Barat I	19,77	4,93	6	67	297
8	Bukit Kecil	9,92	2,48	6	39	196
9	Ilir Timur I	6,50	1,62	11	66	264
10	Kemuning	9,00	2,25	6	51	201
11	Ilir Timur II	25,58	6,39	12	89	364
12	Kalidoni	27,92	6,97	5	41	226
13	Sako	18,04	4,50	4	71	249
14	Sematang Borang	36,98	12,85	4	23	108

¹⁴PP No 23 tahun 1998 tentang perubahan batas wilayah Kota Palembang,

¹⁵Kota Palembang dalam Angka 2011..., hlm. 17.

Kecamatan		Luas Daerah (Km ²)	Persentase thd Luas Palembang	Jumlah Kelurahan	Jumlah RW	Jumlah RT
15	Sukarami	51,46	9,23	7	68	347
16	Alang2 Lebar	34,58	8,63	4	49	208
Jumlah		400,61	100,00	107	922	4.108

Sumber: Palembang Dalam Angka 2011.

Dari tabel 1 di atas, tampak bahwa Kecamatan Gandus merupakan kecamatan yang memiliki wilayah terbesar, yaitu sebesar 68.780 ha atau 17,17% dari total luas Kota Palembang, sedangkan kecamatan yang memiliki luasan paling kecil adalah Kecamatan Ilir Barat II, yaitu 6.220 ha atau 1,55% dari total luas Kota Palembang. Secara administratif, Kota Palembang memiliki batas-batas wilayah sebagai berikut:

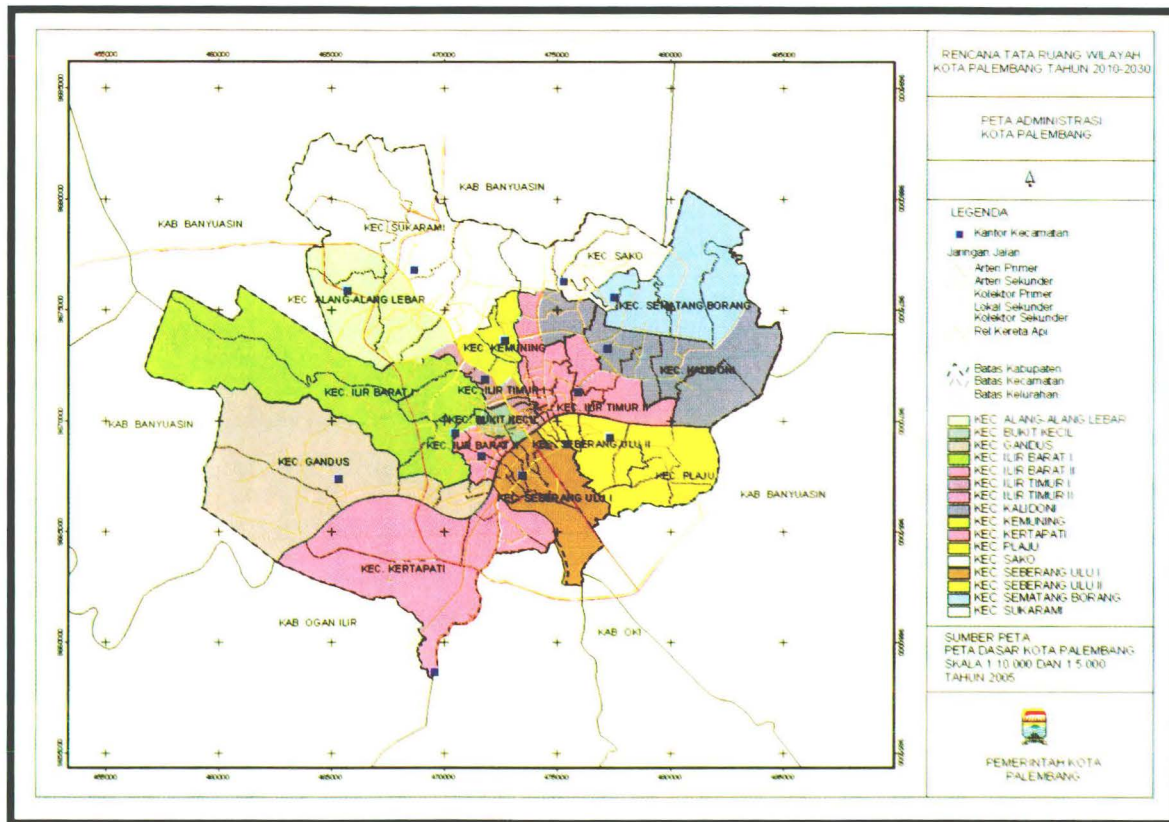
1. Sebelah Utara : Berbatasan dengan Desa Pangkalan Benteng, Desa Gasing dan Desa Kenten Kecamatan Talang Kelapa, Kabupaten Banyuasin.
2. Sebelah Selatan : Berbatasan dengan Desa Bakung Kecamatan Indralaya Kabupaten Ogan Komering Ilir dan Kecamatan Gelumbang Kabupaten Muara Enim.
3. Sebelah Timur : Berbatasan dengan Balai Makmur Kecamatan Banyuasin I Kabupaten Banyuasin.
4. Sebelah Barat : Berbatasan dengan Desa Sukajadi Kecamatan Talang Kelapa Kabupaten Banyuasin.



Gambar 2 Sisi penampakan dari Kota Palembang. Meskipun tidak luas, Kota Palembang tampak sibuk dari denyut nadi masyarakatnya pada pagi hari.

*Sumber: Laporan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah (LAKIP)
Pemerintah Kota Palembang tahun 2012, hlm. 15*

Peta 1 Kota Palembang



3) Kondisi Penduduk

Tingkat pertumbuhan penduduk di suatu daerah dapat dilihat dari angka pertumbuhan penduduk. Bila angka tersebut semakin tinggi berarti tingkat pertumbuhan penduduk semakin cepat. Jumlah penduduk Kota Palembang pada pertengahan tahun 2009 adalah sebesar 1.438.938 jiwa dengan laju pertumbuhan sebesar 1,55% dibandingkan dengan tahun 2008. Sebaran jumlah penduduk Kota Palembang menurut kecamatan dan laju pertumbuhan rata-rata selama periode tahun 2004-2009 dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2 Jumlah Penduduk dan Pertumbuhan Penduduk Kota Palembang Tahun 2005 – 2010

No	Kecamatan	Jumlah Penduduk (jiwa)					
		2005	2006	2007	2008	2009	2010
1.	Ilir Barat II	63.264	64.708	65.923	66.966	68.004	63.959
2.	Gandus	50.078	51.182	52.125	52.973	53.795	57.221
3.	Seberang Ulu I	149.135	152.607	155.521	157.933	160.390	162.744
4.	Kertapati	77.978	79.736	81.225	82.520	83.803	80.226
5.	Seberang Ulu II	86.889	88.833	90.482	91.933	93.237	92.276
6.	Plaju	80.749	82.581	84.129	85.464	86.794	79.096
7.	Ilir Barat I	112.099	114.668	116.833	118.671	120.517	124.657
8.	Bukit Kecil	46.789	47.850	48.748	49.522	50.292	43.811
9.	Ilir Timur I	78.674	80.599	82.191	83.409	84.701	69.406
10.	Kemuning	83.423	85.351	86.973	88.331	89.707	82.661
11.	Ilir Timur II	160.818	164.449	167.522	170.192	172.836	159.152
12.	Kalidoni	89.617	91.596	93.281	94.795	96.266	99.738
13.	Sako	92.214	94.251	95.986	72.396	73.519	82.661
14.	Sematang Borang*)	-	-	-	25.148	25.538	32.207
15.	Sukarami	167.066	170.828	174.015	104.700	106.327	139.098
16.	Alang2 Lebar*)	-	-	-	72.094	73.212	86.371
T O T A L		1.312.551	1.338.793	1.369.239	1.394.954	1.417.047	1.455.284

Sumber: PDA 2006, PDA 2007, PDA 2008, PDA 2009, PDA 2010, untuk 2009 data diambil dari Data Dasar Kesehatan Kota Palembang Tahun 2010

Dari tabel 2 di atas, tampak bahwa laju pertumbuhan penduduk rata-rata di Kota Palembang selama periode 2005-2010 mencapai 18,51%. Laju pertumbuhan penduduk ini, pada dasarnya masih tetap bersifat alami atau karena faktor kelahiran dan kematian, walaupun masih pula dipengaruhi oleh migrasi. Perkembangan penduduk dari tahun 2005-2010, terlihat bahwa pada dasarnya pertumbuhan jumlah penduduk Kota Palembang menunjukkan pola linear. Kota Palembang mempunyai luas wilayah 400,61 km² dengan jumlah penduduk 1.438.938 jiwa yang berarti tiap km² dihuni oleh 3.592 jiwa penduduk.

Tabel 3 Jumlah Penduduk Berdasarkan Kelompok Umur dan Jenis Kelamin di Kota Palembang pada Pertengahan Tahun 2010

Kelompok Umur	Penduduk		Jumlah
	Laki-Laki	Perempuan	
0 – 4	70.952	66.648	137.600
5 – 9	70.400	65.715	136.115
10 – 14	66.996	63.257	130.253
15 – 19	69.833	71.888	141.721
20 – 24	76.467	77.905	154.372
25 – 29	71.741	69.829	141.570
30 – 34	60.728	58.830	119.558
35 – 39	52.249	53.264	105.513
40 – 44	46.770	48.895	95.665
45 – 49	40.589	42.831	83.420
50 – 54	35.807	35.578	71.385
55 – 59	26.636	24.353	50.989
60 – 64	14.967	16.205	31.172
65 – 69	10.787	12.272	23.059
70 – 74	7.145	9.198	16.343
75+	6.229	10.320	16.549
Jumlah	728.296	726.988	1.455.284

Sumber: Palembang Dalam Angka 2011.

Pada tahun 2010, angka sex ratio¹⁶ (rasio jenis kelamin) Kota Palembang adalah sebesar 100,18% yang berarti bahwa jumlah penduduk laki-laki lebih besar dibandingkan dengan jumlah penduduk perempuan. Untuk wilayah kecamatan, rasio jenis kelamin yang tertinggi terdapat di Kecamatan Gandus sebesar 103,38%, sedangkan rasio terendah ada di Kecamatan Ilir Timur I dengan angka rasio sebesar 94,39%. Rasio jenis kelamin di Kota Palembang dapat dilihat pada komposisi penduduk berdasarkan jenis kelamin pada tabel 6.

4) Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat

Palembang dalam terminologi kota kolonial sering disinonimkan sebagai *Venetia van Indie* atau *Venetia van het Oosten*. Penyebutan ini tidak terlepas dari kondisi alamiah Kota Palembang yang mirip dengan Kota Venesia. Keduanya memiliki ketergantungan yang besar terhadap keberadaan sungai sebagai media penghubung antar wilayahnya. (Zed, 2003: 27, Santun, 2011: 25). Kondisi ini tampaknya merupakan ciri umum yang mudah kita temukan di beberapa tempat atau wilayah di pantai timur Sumatera bagian selatan. Bahkan sejak dulu penduduk Palembang dan sekitarnya menyatakan daerah mereka dengan sebutan *Batang Hari Sembilan*.¹⁷ Keberadaan sungai-sungai tersebut selain menjadi urat nadi bagi lalulintas perekonomian dan perdagangan, juga sekaligus dipandang sebagai media pertukaran ide-ide baru dalam ilmu pengetahuan dan sebagai basis utama bagi terbentuknya budaya masyarakat disekitarnya. Dalam bahasa Melayu-Palembang, kota Palembang secara harafiah di maknai sebagai daerah yang tempat rembesan air (*lembang*). Jelasnya dengan merujuk sifat alamiah daerah ini, kesemuanya menunjukkan tanah yang berair. Setidaknya terdapat 117 buah aliran sungai yang mengalir di Kota Palembang, dimana Sungai Musi merupakan sungai utama yang melintas kota Palembang. (Hanafiah, 1995: 16).

¹⁶Angka sex ratio adalah perbandingan jumlah penduduk laki-laki dan jumlah penduduk perempuan pada suatu daerah. Lihat *Palembang Dalam Angka 2011*, hlm. 29.

¹⁷ Istilah ini merujuk pada sembilan aliran sungai utama yang bermuara di Sungai Musi. Kesembilan sungai ini adalah Air Klingi, Air Biliti, Air Lakitan, Air Rawas, Air Rupit, Air Batang, Air Leko, Air Ogan dan Air Komerling.

Masyarakat Kota Palembang terbentuk dari beberapa suku asli dan para pendatang, dengan kondisi seperti ini, di dalam menjalani kehidupan bermasyarakat, 'selem'a ini tidak terjadi konflik yang serius dan menyebar seperti yang terjadi di daerah-daerah lain di tanah air. Hal ini disebabkan tingginya rasa saling menghargai dan menghormati satu sama lainnya. kondisi seperti ini modal dalam menciptakan iklim yang kondusif bagi kegiatan pembangunan.

Sebagai kota maritim sejak zaman Sriwijaya dan sebagai ibukota provinsi, Kota Palembang sejak dulu telah menjadi *melting pot* berbagai suku atau etnis dari manca negara maupun dari dalam negeri sendiri, seperti Tionghoa (China), India, Arab (Timur Tengah), Hindustan (India dan Pakistan), Jawa, Sunda, Padang, Bugis, Batak, Melayu; dan suku-suku yang asli dari Sumatera Selatan seperti suku Palembang, Ogan, Komering, Semendo, Pasemah, Gumay, Lintang, Musi Rawas, Meranjat, Kayuagung, Ranau, Kisam, Panesak, dan lain-lain.

Adanya polarisasi permukiman antar suku di Palembang itu dapat membentuk proses sosial dan dinamika masyarakat, baik yang sifatnya asosiatif¹⁸ maupun yang disasosiatif. Dalam proses sosial ini dapat melahirkan solidaritas sosial dalam bentuk tata nilai yang melembaga dalam masyarakat sebagai himpunan pemahaman bersama (*shared understanding*) untuk mengatasi berbagai perbedaan dalam masyarakat.

Warga asli Palembang yang sering dikenal dengan istilah *Wong Palembang* mayoritas beragama Islam. Bahasa pengantar yang banyak dipergunakan antar suku yaitu Bahasa Palembang yang berakar dari bahasa Melayu. Rumah adat Palembang adalah rumah Limas, yang mengandung pengertian lima emas, "Di mana emas pertama hingga emas kelima merupakan simbol norma-norma masyarakat, yaitu keanggunan dan kebenaran, rukun damai, sopan santun, aman sentosa, serta makmur dan sejahtera."

Dilihat dari status sosial ekonomi masyarakat kota Palembang, cenderung mengalami peningkatan. Pengeluaran

¹⁸Asosiatif dapat berupa bentuk kerjasama antar mereka, sedangkan yang disasosiatif berupa kompetisi atau persaingan termasuk di dalamnya konflik sosial. Lebih lanjut baca Koentjaraningrat, *Pengantar Antropologi*. (Jakarta: Rineka Cipta, 2006), hlm. 31.

perkapita penduduk dikota Palembang dan Provinsi Sumatera Selatan berkisar antara Rp 500.000-1.000.000 rupiah perbulan. Berarti pendapatan perkapita masyarakat Palembang masih rendah. Mata pencaharian penduduk sebagian besar pedagang, nelayan, buruh, karyawan, wiraswasta dan sebagian kecil adalah PNS,TNI/Polri, pensiunan dan lain sebagainya.

2.2 Makanan Tradisional Palembang

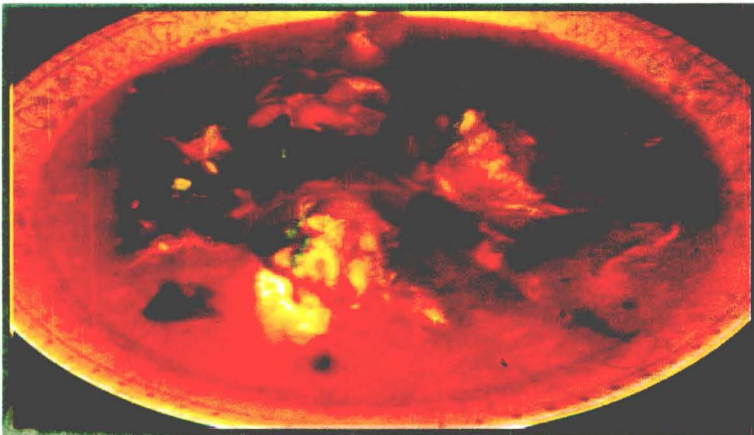
Palembang sebagai pusat aktivitas, budaya dan titik pertemuan berbagai suku bangsa di Sumatera Selatan memiliki banyak makanan tradisional. Makanan tradisional Palembang dalam perkembangannya tidak hanya untuk dikonsumsi sehari-hari dalam rumah tangga maupun keperluan lain seperti upacara adat, keagamaan dan sebagainya. Kini makanan tradisional Palembang telah memiliki nilai ekonomi seperti dijual di warung-warung di tepi jalan bahkan sudah ada toko, restoran yang khusus menjual makanan tersebut. Diantara beraneka jenis makanan tradisional Palembang yang telah menjadi komoditi untuk dijual, ada yang mengalami kemajuan pesat yang ditandai dengan semakin luasnya pemasaran makanan tersebut, namun masih ada pula makanan tertentu yang belum dipasarkan secara rutin.

Makanan tradisional Palembang yang memiliki nilai ekonomi luas umumnya adalah makanan yang merupakan kebutuhan utama masyarakat Palembang, oleh karena itu makanan ini diperjualbelikan setiap saat di Kota Palembang. Kondisi ini menyebabkan di Palembang terdapat berbagai makanan tradisional. Berikut beberapa contoh makanan tradisional di Palembang. selain pempek, adalah: Pindang Tulang, - Maksuba, Martabak Har, Kue Lapis dan lain-lain. Berikut diperlihatkan beberapa gambar-gambar makanan tradisional di Palembang.



Gambar 3 Pindang tulang merupakan salah satu jenis masakan tradisional khas Palembang yang memakai bahan dasar tulang sapi dan sumsum.

Sumber: 500 Resep Kue dan Masakan. (Jakarta: Gramedia, 2002), hlm.6.



Gambar 4 Pindang ikan patin merupakan salah satu jenis masakan tradisional khas Palembang yang memakai bahan dasar ikan patin.

Sumber: 500 Resep Kue dan Masakan. (Jakarta: Gramedia, 2002), hlm. 9



Gambar 5 Pindang ikan patin merupakan salah satu jenis masakan tradisional khas Palembang yang memakai bahan dasar ikan patin.

Sumber: Resep Ayam Bakar. (Jakarta: Gramedia, 2008), hlm. 16.



Gambar 6 Mie Celor, masakan khas Palembang yang ukurannya lebih besar dibandingkan dengan mie Aceh maupun Mie Udon.

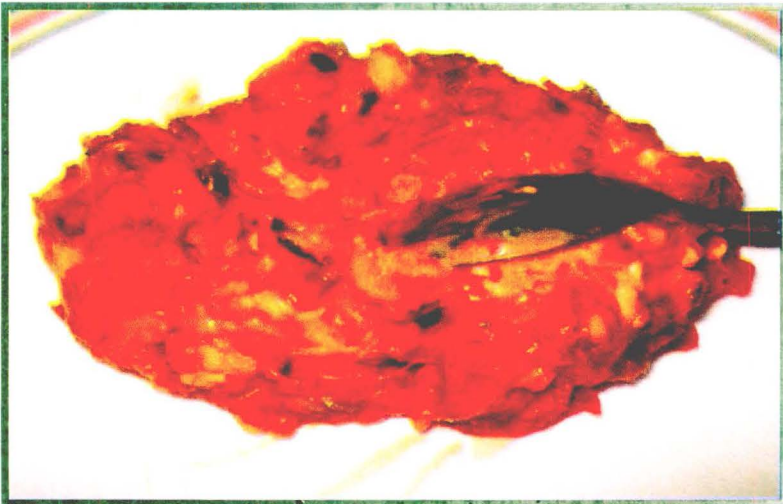
Sumber: Resep Ayam Bakar. (Jakarta: Gramedia, 2008), hlm. 19.

Pempek Palembang



Gambar 7 Martabak HAR, salah satu menu khas Palembang yang mengalami proses akulturasi dengan India.

Sumber: 500 Resep Kue dan Makanan. (Jakarta: Gramedia, 2008), hlm. 19



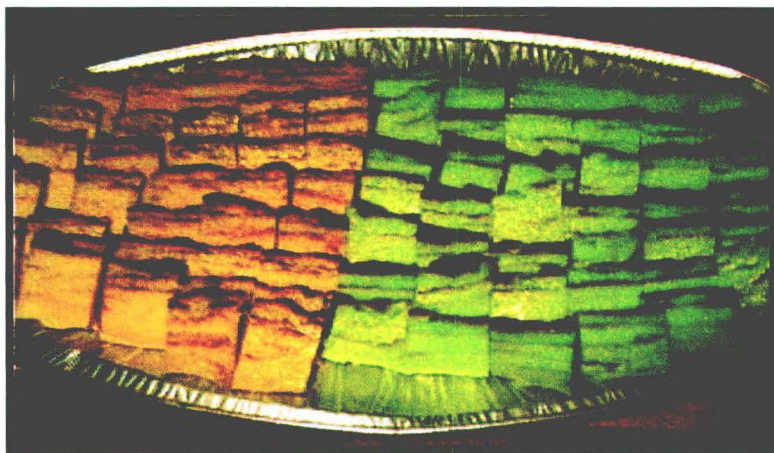
Gambar 8 Tempoyak yang telah difermentasi 'selem'a 3-5 hari cocok untuk dibuat sambal, karena sudah asam dan masih ada rasa manisnya. Sambal tempoyak biasanya dipadukan dengan ikan Teri, ikan mas, ikan mujair ataupun ikan-ikan lainnya.

Sumber: 500 Resep Kue dan Makanan. (Jakarta: Gramedia, 2008), hlm. 28.



Gambar 9 Kue Maksubah, kue khas Palembang yang berbahan dasar utama telur bebek dan susu kental manis.

Sumber: Jajanan dan Kue Basah Tradisional Indonesia. (Jakarta: Gramedia, 1996).



Gambar 10 Kue lapis kojo, bahan dasarnya dominan santan, telur dan tepung dan pewarna alami. Pewarna yg digunakan adalah daun pandan dan daun suji (bukan pewarna sintetis).

Sumber: Jajanan dan Kue Basah Tradisional Indonesia. (Jakarta: Gramedia, 1996).

BAB III

DESKRIPSI PEMPEK PALEMBANG

1.1 Sejarah Pempek Palembang

Pempek merupakan makanan khas Palembang yang paling terkenal di seluruh Indonesia. Pempek adalah makanan yang menggunakan bahan dasar utama daging ikan dan sagu. Oleh masyarakat Palembang pempek telah berhasil dikembangkan menjadi beragam jenis pempek dengan memvariasikan isian maupun bahan tambahan lain seperti telur ayam, kulit ikan, tahu dan bahan dasar lainnya. Kondisi ini menyebabkan pempek Palembang dikenal memiliki berbagai nama dan varasi rasa.

Berbicara tentang sejarah kemunculan pempek di Kota Palembang terdapat beberapa informasi yang menjelaskan tentang kapan pempek pertama kali hadir dalam kehidupan masyarakat di Palembang. Informasi pertama menyatakan bahwa Pempek sudah ada sejak zaman masa kerajaan Sriwijaya yaitu sekitar abad VII. Pendapat ini didukung didasarkan pada prastasi Talangtuo yang menyatakan bahwa tanamam sagu telah dikenal oleh masyarakat Palembang pada abad ke VII.¹⁹ Hasil penelitian dari Pusat Penelitian Arkeologi Nasional dan Balai Arkeologi Palembang di lokasi penemuan prastasi Talangtuo menemukan bahwa di lokasi tersebut terdapat bekas-bekas tanamam berupa bambu dan palem-paleman. Di antara palem-palem tersebut terdapatlah tanaman sagu yang dikenal oleh masyarakat Palembang dengan sebutan *rembio* atau *rumbio*.

Informasi lain menyebutkan bahwa *pempek* merupakan karya budaya masyarakat Kayu Agung. Masyarakat Kayu Agung dikenal sebagai salah satu suku bangsa yang gemar berdagang, mereka berdagang dengan menggunakan kapal penisia. Sistem transaksi jual beli yang berlangsung adalah dengan cara barter antara satu komoniti dengan komoniti. Para pedagang Kayu Agung

¹⁹ Vebri Al Lintani dan Isnayanti Syafrida “Tari Gending Sriwijaya” Palembang : Dewan Kesenian Palembang, 2012, hal 2



dikenal sebagai pedagang yang membawa tembikar yang dibawa dan diperjualbelikan antara satu bandar. Ketika itulah para pedagang Kayu Agung banyak mendapatkan sagu dan ubi dari masyarakat di bandar dagang yang mereka singgahi. Muncullah ide dari para pedagang untuk mencampurkan antara sagu yang mereka dapat dengan ikan yang mereka tangkap ketika berlayar dari satu bandar ke bandar dagang lain. Tujuan mereka membuat makanan tersebut adalah sebagai bekal mereka dalam perdagangan. Pendapat ini didukung oleh fakta bahwa pempek dan kemplang terenak dan terlezat di Sumatera Selatan berasal dari Kayu Agung.²⁰

Dua cerita tersebut menegaskan kehadiran *kelesan* atau pempek dalam kehidupan masyarakat di Palembang atau Sumatera Selatan merupakan hasil karya budaya dari masyarakat di kawasan tersebut. Ide ini muncul seiring dengan tersedianya ikan dan sagu oleh masyarakat Palembang dan Sumatera Selatan memanfaatkan ikan yang terdapat di dalam Sungai Musi dan pohon sagu yang telah banyak ditanam di sepanjang Sungai Musi untuk diolah menjadi sebuah makanan yang bisa mereka dinikmati. Di samping itu dua informasi ini menegaskan bahwa pempek lahir atas ide dan gagasan masyarakat Palembang bagaimana mereka memanfaatkan kekayaan alam yang mereka miliki untuk kelangsungan hidup mereka.

Informasi lain yang menjelaskan tentang kemunculan pempek di Palembang merupakan karya budaya masyarakat di Sumatera Selatan umumnya dan Palembang khususnya dapat dilihat dari mata pencaharian penduduk Palembang. Masa Kesultanan Palembang stratifikasi penduduk berdasarkan pekerjaan menjelaskan bahwa penduduk saat itu bekerja sebagai petani, menangkap ikan, mengumpulkan hasil hutan, dan tambang serta berdagang. Munculnya kelompok masyarakat yang bekerja sebagai penangkap ikan terkait erat dengan topografi wilayah Kesultanan Palembang yang banyak dialiri oleh sungai-sungai besar dan kecil, rawa-rawa dan laut/selat.

Sungai-sungai besar yang terdapat di wilayah Palembang dikenal dengan nama *Batanghari Sembilan*. Kondisi demikian menyebabkan Kesultanan Palembang sangat kaya akan hasil

²⁰ Informasi diperoleh dari Mirzan Fansyuri salah seorang peserta seminar hasil tentang Pempek Palembang di Hotel Centro Palembang pada tanggal 1 Desember 2014.

perikanannya. Jenis-jenis ikan yang dihasilkan dari sungai-sungai Palembang antara lain tapa, lemak, lais, tembakang, patin, bandeng, kluyu, pareh, dalum, belida, sagaret, arok, toman, tongkol, delak, buju, lele, juara, blutulang, tebangkang dan masih banyak lagi jenis lainnya. Ikan-ikan yang menjadi primadona adalah lemak, lais, patin, jangutan, delek, dan kali. (ANRI, Bundel Palembang No. 62.7; No. 62.2).

Informasi tersebut menjelaskan bahwa sebagian ikan-ikan yang disebutkan adalah ikan-ikan sungai. Itu pula sebabnya mengapa pembuatan pempek telah ada semenjak zaman kesultanan Palembang, karena sagu telah mulai dikenal semenjak zaman sriwijaya dan daya dukung bahan baku seperti ikan juga sangat besar. Pada periode ini umumnya orang membuat pempek dengan ikan belida sebab populasi ikan belida di Sungai Musi saat itu masih sangat tinggi. Sebab ikan belida menjadi ikan favorit untuk bahan baku pempek sampai saat ini.

.....

Yudhi Syarofie dalam tulisannya menjelaskan bahwa pempek pada awalnya di kenal dengan nama *kelesan*. Nama ini diambil dari cara pembuatannya yaitu daging ikan di *keles* (di tekan- tekan diatas semacam alas yang menyerupai papan cucian. Awalnya perikan atau alat untuk menghaluskan ikan terbuat dari batok kelapa yang diberi lubang-lubang. Sedangkan dalam tulisan tersebut beliau menjelaskan bahwa kata pempek mulai muncul ketika pada tahun 1920-an seorang pedagang cina yang telah berumur menjual makanan tersebut di dekat masjid agung Palembang. Oleh masyarakat lelaki tadi dipanggil dengan nama apek, pek, pek.

Kesepakatan tidak tertulis di Palembang menyatakan bahwa nama pempek berasal dari nama penjual *kelesan* yang berasal dari etnis Tionghoa bernama Apek. Disebutkan Apek berjualan makanan ini dengan jalan bersepeda dari kampung ke kampung. Para pembeli memanggil penjual tersebut dengan sebutan “pek-apek”, dari sebutan tersebut berkembang menjadi pempek. Jika berjualan dengan sepeda dijadikan titik awal dari keberadaan pempek di Palembang, sulit untuk membenarkan keberadaan makanan ini telah adat semenjak era Sriwijaya. Sebab pemerintah kolonial Belanda baru membangun jalan-jalan di kota Palembang pada awal abad XX yang dimulai dari kawasan Tengkuruk dengan cara menguruk Sungai

Tengkuruk.²¹ Setelah itu baru diikuti dengan jalan-jalan lainnya di Kota Palembang.

Penjualan bersepeda dari kampung ke kampung berarti jalan-jalan yang ada di kota ini sudah cukup banyak, sehingga berjualan dengan menggunakan bersepeda memungkinkan dilakukan. Jika berpatokan pada hal di atas, maka dapat disimpulkan bahwa kata pempek mulai muncul dengan pembangunan jalan-jalan di kota Palembang yaitu awal abad XX. Versi lain menjelaskan bahwa kata pempek merujuk pada makanan yang sama yaitu empek-empek. Pengertian dari kata empek-empek adalah makanan yang pembuatannya di empek-empek (ditekan-tekan), kata ini juga bisa menjadi dasar selain nama kata Apek.²²

Informasi wawancara dan proses pembuatan pempek dapat diperkirakan bahwa pempek telah hadir jauh sebelum etnis tiongha (apek) berdagang dan memperjualbelikan makanan ini. Sebab ikan dan sagu telah dikenal sangat lama oleh masyarakat Palembang dan Sumatera Selatan umumnya. Di samping itu proses pembuatan pempek sangatlah sederhana yaitu memcampurkan antara sagu dan ikan setelah itu direbus, proses ini jelas menggambarkan bahwa teknologi yang digunakan masih sederhana. Pada awalnya pempek di produksi untuk kebutuhan keluarga dan setiap keluarga di

²¹ Djohan Hanafiah, *Palembang Zaman Bari: Citra Palembang Tempo Doeloe*. (Palembang: Humas Pemerintah Kotamadya Daerah Tk.II Palembang, 1998).

²² Berdasarkan prasasti Talang Tuo yang memuat di dalamnya tentang pendirian Taman Criksetra. Berbagai tanaman ada di dalam taman tersebut, di dalamnya terdapat pohon Enau. Dari banyak manfaat dari pohon ini, salah satunya adalah sebagai penghasil sagu yang merupakan salah satu bahan dasar pembuatan pempek, di samping ikan. Nah, kaitkan pula dengan keberadaan Sungai Musi dan anak-anak sungainya yang dikenal dengan nama *Batanghari Sembuilan*. Di depan mata hamparan sungai dengan berbagai macam ikan yang melimpah, dan keberadaan pohon Enau penghasil sagu. Kedua poin ini menjadikan sangat memungkinkan dibuatnya pempek. Dari proses *trial and error* pembuatan penganan ini berkembang sebagaimana adanya sekarang ini. Analisis ini memberi alternatif dari berbagai pendapat yang berkembang selama ini, yang mengaitkan pempek dengan etnis Tionghoa. Tanpa menafikan keberadaan etnis ini, dan berdagang menjadi ciri khas mereka. Akan tetapi, perlu ada sudut pandang yang lain, dengan membumikan jenis makanan ini sebagai milik *wong Palembang* dan Orang Sumatera Selatan. Mengenai perubahan nama, adalah sesuatu yang sangat wajar jika berubah cara pengucapannya, mengingat ini produk budaya lisan. Namun yang terpenting adalah keberadaannya tidak terpisahkan dari denyut nadi kehidupan masyarakat Palembang khususnya dan Sumatera Selatan umum, dari masa ke masa.

Palembang membuat pempek untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga mereka.

Perkembangan zaman menyebabkan jumlah orang yang mendiami Palembang semakin beragam sehingga munculnya orang yang memproduksi pempek untuk diperjualbelikan kepada orang lain. Periode inilah Etnis Tiongha (apek) hadir sebagai orang yang memproduksi makanan ini untuk diperdagangkan kepada orang lain. Jadi pempek adalah karya budaya masyarakat Sumatera Selatan dan Palembang khususnya sedangkan etnis Tiongha hadir untuk meningkatkan pempek dari makanan konsumsi rumah tangga menjadi makanan yang bernilai ekonomi yang bisa diperjualbelikan. Hal ini dibuktikan bahwa semenjak awal abad ke XX pempek telah diperjualbelikan di Kota Palembang.

Pempek sebagai komoditi yang diperjualbelikan mulai hadir semenjak abad ke XX. Sedangkan pempek sebagai sebuah makanan telah hadir jauh sebelum itu. Kehadiran makanan ini terkait erat dengan tersedianya bahan baku utama di Palembang yaitu Sagu dan Ikan. Di awal kehadirannya makanan ini dikenal dengan nama *kelesan*.

1.2 Pengertian Dan Konsep Pempek

Pempek sebagai sebuah makanan tradisional memiliki sejarah panjang dalam kehidupan masyarakat di Kota Palembang. Pempek Palembang memiliki banyak rasa dan jenis. Lahirnya rasa dan jenis yang banyak disebabkan bahan pendukung yang digunakan dalam proses pembuatan pempek. Bahan pembuatan pempek-pempek umumnya sama yaitu tepung sagu dan ikan, namun bahan pendukung bisa berbeda antara satu pempek dengan pempek lainnya. Pempek sebagai makanan tradisional masyarakat Sumatera Selatan khususnya dan Palembang umumnya memiliki berbagai pengertian, kalau merujuk pada kamus besar bahasa Indonesia menjelaskan bahwa pempek merupakan makanan khas daerah Palembang yang terbuat dari adonan tepung terigu dan ikan, dimakan dengan kuah yang *bercuko*.²³ Berdasarkan fokus Group Discussion dan observasi lapangan yang dilakukan oleh peneliti

²³ Diambil dari <http://kbbi.web.id/pempek> yang diambil pada tanggal 27 November 2014.

BPNB Padang di Kota Palembang pada bulan Mei tahun 2014, didapat sebuah rumusan untuk menjelaskan tentang definisi pempek dalam kehidupan masyarakat Palembang.

1. Pempek adalah makanan yang terbuat dari tepung sagu dan ikan sedangkan cara penyajian selalu ditemani dengan *cuko*.
2. Pempek adalah makanan yang terbuat dari sagu dan ikan walaupun tidak dimakan dengan *cuko* tetap di kelompokkan ke dalam pempek selama proses dan caranya tidak jauh berbeda dengan pembuatan pempek.
3. Pempek adalah makanan yang proses pembuatannya di empek-empek (ditekan).
4. Pempek adalah makanan yang memiliki banyak rasa dan nama.
5. Setiap makanan yang diolah seperti membuat Pempek atau makanan yang dimakan dengan *cuko* pempek juga dikelompokkan ke dalam pempek.

Informasi dan penjelasan tersebut dibuatlah rumusan yang menjelaskan tentang pengertian pempek. Pempek adalah bahan makanan yang terdiri dari tepung sagu dan ikan yang diolah dengan cara di tekan-tekan. Pembuatan pempek tidak saja menggunakan tepung sagu dan ikan, namun ditambah dengan memasukan bahan-bahan lain. Kondisi ini menyebabkan pempek memiliki berbagai jenis dan rasa. Sedangkan berdasarkan proses pembuatannya pempek bisa diproses melalui perebusan, pembakaran dan pengorengan.

Pempek Palembang merupakan sebuah makanan yang memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Kondisi ini yang menyebabkan dalam kehidupan masyarakat Palembang pempek merupakan makanan yang di makan setiap hari. Setiap waktu di Palembang bisa ditemukan orang yang makan dan menjual pempek karena makanan ini merupakan makanan selingan, tanpa mengenal waktu. Di restoran, pempek lebih digolongkan sebagai makanan pembuka (appetizer), yaitu jenis makanan yang dihidangkan dalam keadaan panas atau dingin, yang disajikan pada permulaan dari suatu urutan makanan lengkap.

Penelitian tahun 1980 menunjukkan bahwa persentase hotel dan restoran yang menghidangkan pempek sekitar 44,4 - 66,7 persen. Seiring dengan penerimaan masyarakat yang kian meluas,

tentu saja jumlah restoran penjual pempek kian bertambah dari waktu ke waktu. Pempek merupakan makanan tradisional masyarakat Palembang yang terbuat dari bahan dasar daging ikan giling dan tepung tapioka. Selain, lezat juga memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Karena terbuat dari bahan sagu dan ikan, maka pempek memiliki kandungan protein dan karbohidrat yang cukup tinggi. Dengan kandungan protein yang cukup tinggi ini, maka protein sangat baik dikonsumsi baik oleh orang dewasa dan terutama oleh anak-anak.

Salah satu jenis pempek yang memiliki nilai gizi yang lebih adalah pempek kapal selam dan pempek tahu. Pada pempek kapal selam, terdapat telur yang ditambahkan pada pempek. Dan pada pempek tahu juga ditambahkan tahu. Hal ini tentu saja akan meningkatkan nilai gizi kedua jenis pempek ini. Dengan dilakukan penambahan bahan tersebut maka kandungan protein pada pempek tersebut menjadi lebih tinggi. Berdasarkan hitungan dari ahli gizi menyampaikan bahwa dari sebuah pempek yang terbuat dari 30 gram tepung, 30 gram ikan ditambah dengan air dan minyak goreng yang dimasukkan ke dalam air perebusan bisa setara dengan 158 kkal energi dan 5.5 gram protein.²⁴

Kandungan gizi yang terdapat dalam sebuah pempek akan berbeda dari satu pempek dengan pempek lainnya. Semakin banyak unsur penambah dalam pempek makan semakin tinggilah unsur gizi yang terdapat dalam pempek tersebut. Faktor inilah yang menyebabkan pempek kapal selam merupakan pempek dengan kadar gizi tertinggi sebab dalam pempek tersebut terdapat sebutir telur. Informasi dari berbagai sumber menjelaskan bahwa Pempek Kapal Selam mengandung energi sebesar 190 kilokalori, protein 13,2 gram, karbohidrat 19,4 gram, lemak 6,6 gram, kalsium 500 miligram, fosfor 155 miligram, dan zat besi 1,5 miligram. Selain itu di dalam Pempek Kapal Selam juga terkandung vitamin A sebanyak 5 IU, vitamin B1 0,33 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram Pempek Kapal Selam, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 100 %.²⁵

²⁴ <http://pempekpalembangenak.wordpress.com/tag/nilai-gizi-pempek-palembang>. Di ambil pada tanggal 27 November 2014

²⁵ <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-pempek-kapal-selam-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html> diambil pada tanggal 27 November 2014.

1.3 Jenis-Jenis Pempek Palembang dan Variannya²⁶

Pempek adalah makan yang dapat dikategorikan sebagai makan yang muda untuk dibuat. Hal ini terkait erat dengan proses pembuatannya tidak membutuhkan banyak tenaga bisa dikerjakan oleh satu orang dan proses pembuatannya tidak memiliki pantangan yang bisa menyebabkan pempek menjadi tidak bisa dibuat. Makanan ini bisa dikerjakan oleh kaum laki-laki dan perempuan tidak ada larangan dalam mengerjakan pempek. Faktor utama yang menentukan dalam pembuatan pempek kualitas ikan yang digunakan dan ketelitian dalam proses pembuatan.

Ikan yang digunakan untuk pembuatan pempek sejatinya adalah ikan belida (*Notopterus chitala*). Namun, karena semakin langkanya ikan purba yang mendiami Sungai Musi, ikan yang digunakan untuk pembuatan pempek pun menjadi lebih bervariasi, seperti jenis ikan sungai yang lain, yakni ikan gabus (*Channa striata*), ikan Putak (*Notopterus notopterus*), ikan toman (*Channa micropeltes*), ikan sepat siam (*Trichogaster pectoralis*), dan ikan bujuk (*Channa lucius*). Beberapa jenis ikan laut, seperti ikan tenggiri (*Cybius commersoni*), ikan parang-parang (*Chirocentrus dorab*), dan ikan kakap merah (*Lutjanus argentimaculatus*) juga dijadikan bahan pembuatan pempek. Pada prinsipnya, semua ikan air tawar dan laut bisa dipakai untuk bahan membuat pempek, tetapi ikan laut lebih amis baunya. Namun, pada umumnya untuk mendapatkan rasa pempek Palembang yang enak hanya akan menggunakan tiga jenis ikan, yakni Belida, Gabus, dan Tenggiri.²⁷

Proses pembuatan yang mudah serta ikan mudah untuk ditemukan dan tidak ada pantangan sehingga pempek bisa dikerjakan oleh siapapun menyebabkan pempek memiliki banyak jenis dan varian. Berbicara tentang jenis dan varian yang terdapat dalam pempek terlebih dahulu dikelompokkan pempek berdasarkan bahan yang digunakan dan cara makanan tersebut di makan. Pempek

²⁶ Menyusun daftar jenis-jenis dan varian pempek tim didukung oleh tulisan Ernatip "*Makanan Tradisional di Kota Palembang : Kajian fungsi dan Nilai Budaya*". BPSNT, Padang 2008. Di tambah dengan hasil wawancara, FGD dan Seminar hasil yang melibatkan budayawan, pemilik pempek dan pembuat pempek.

²⁷ Pempek Kuliner Khas Palembang diambil dari <http://www.leutikaprio.com> pada tanggal 27 November 2014.

pada awalnya adalah makanan yang terbuat dari ikan dan tepung sagu. Perkembangan selanjutnya memperlihatkan bahwa yang dikatakan pempek dalam kehidupan masyarakat Palembang bukan saja makanan yang terbuat dari tepung dan ikan, namun makanan lain yang diproses seperti pembuatan pempek atau setiap makan yang dimakan dengan menggunakan '*cuko*' juga dinamakan pempek. Bahkan, makanan yang dimakan dengan kuah tetap dikelompokkan dalam pempek sebab bahan yang digunakan dalam membuat pempek tersebut adalah ikan dan tepung sagu. Faktor ikan dan tepung sagu menyebabkan makan ini tetap dikelompokkan dalam pempek walaupun tidak dimakan dengan *cuko*.

Berkaitan dengan masalah tersebut maka pempek di Kota Palembang melahirkan banyak jenis dan varian serta mempunyai kekhasan tersendiri. Observasi, *Focus Group Discussion* (28-29 Mei 2014), serta hasil pertemuan tanggal 26 November 2014 yang diadakan di Kota Palembang, mengelompokkan pempek Palembang atas 3 (tiga) bagian yaitu :

- 1) Pempek yang terbuat dari tepung sagu, ikan atau ditambah dengan unsur lain namun cara memakan dengan menggunakan '*cuko*'.
- 2) Pempek yang terbuat dari tepung sagu, dan ikan namun cara memakan dengan menggunakan '*cuko*'
- 3) Pempek yang terbuat dari tepung sagu, ikan atau ditambah dengan unsur lain namun cara memakan dengan menggunakan kuah.

"*Cuko*" merupakan cirikhas dari pempek Palembang, '*cuko*' pempek pada umumnya sama untuk setiap jenis pempek yang akan dimakan. Berikut dijelaskan cara membuat '*cuko*'.

(1) Bahan dasar '*cuko*'

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe rawit sebanyak 1 ons
- Asam jawa/'*cuko* blando' atau cuka makan secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 2 liter
- Garam secukupnya

(2) Cara pembuatan '*cuko*'

- 1) Giling cabe rawit, bawang putih, dan garam hingga halus.
 - 2) Campur semua bahan (gula merah, cabe, bawang putih, asam jawa dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental.
 - 3) Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbang.
 - 4) Supaya '*cuko*' bisa lebih tahan agak lama sebaiknya disimpan dalam lemari pendingin.
 - 5) *cuko* memiliki rasa manis-manis pedas dan asam.
- (3) Bahan tambahan '*cuko*' yang boleh ada dan boleh tidak

Selain menggunakan bahan dasar, '*cuko*' juga dapat ditambahkan bahan-bahan sebagai penyedap rasa seperti:

- Udang kering yang dihaluskan;
 - Toncai yang dipotong-potong kecil;
 - Lobak yang dipotong-potong tipis; atau
 - Mentimun yang dipotong-potong tipis.
- (4) Varian dari *cuko*
- '*Cuko* pake udang kering';
 - '*Cuko* pake toncai';
 - '*Cuko* pake lobak';
 - '*Cuko* pake timun'
- Cuko* ini rasanya lebih lezat daripada *cuko* dasar.

Pemppek dapat dikelompokkan menjadi beberapa bagian :

1. Pemppek yang terbuat dari tepung sagu, ikan atau ditambah dengan unsur lain namun cara memakan dengan menggunakan '*cuko*'.

1) Pemppek Kelasan dan Pemppek Lenjer

Pemppek *Kelesan* merupakan bentuk dan model pertama dari pemppek, asumsi ini didukung dari model dan bentuk pemppek yang hanya berbentuk bulatan kecil yang melebar atau ceper. *Kelesan* atau *keles* dalam bahasa Palembang berarti di tekan-tekan, oleh karena itu bentuk pemppek ini agak pipih. Berdasarkan proses pembuatannya

Pempek Palembang

pempek *kelesan* dibuat dengan sangat sederhana. Masyarakat mempercayai pempek Palembang telah lama hadir dalam kehidupan masyarakat di Palembang, pada masa lampau pempek dimanfaatkan sebagai bekal untuk perjalanan jauh bagi para pedagang dan pasukan kerajaan. Perkembangan selanjutnya jarang orang yang memproduksi pempek kelesan Pempek *kelesan* sebab bentuknya kurang menarik maka dibuatlah pempek lenjer yang membedakan adalah bentuknya kalau *kelesan* agak ceper sedangkan lenjer agak bulat. Kondisi ini yang menyebabkan sebagaian orang berpandangan antara *kelesan* dan *lenjer* sama.



Gambar 11 gambar di Sebelah Kiri menggambarkan tentang Pempek Lenjer dalam ukuran kecil sedangkan gambar di sebelah kanan menggambarkan pempek Lenjer dalam ukuran besar.

b) Bahan pempek :

- Tepung sagu sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Minyak goreng
- Air 1 liter

c) Alat-alat:

Berbicara tentang alat yang digunakan, masyarakat Palembang menggunakan :

- Gilesan (untuk Menghaluskan Ikan)
- Piring kuning (untuk menghaluskan ikan/iwak)
- Mangkok (untuk Menakar Iwak)
- Senkit (Sendok Kayu)
- Dampar (untuk membuat adonan)



Pempek Palembang

- Sok besi (Untuk Mengoreng)
- Senok (Untuk Mengangkat Gorengan)
- Kwali (wajan untuk mengoreng)
- Senik (untuk mengeringkan Pempek)

Perkembangan selanjut ada perubahan dalam alat yang digunakan hal ini terkait erat dengan kemajuan zaman dan perubahan yang terjadi dalam masyarakat maka alat yang digunakan saat ini adalah :

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Kompor

d) Cara Pembuatan:

- **Pempek :**
 - 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
 - 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
 - 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
 - 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat panjang seperti kayu bulat dengan panjang 15 – 20 cm ini untuk pempek lenjer yang berukuran besar. Tetapi untuk pempek lenjer yang berukuran kecil ukurannya jauh lebih kecil kira - kira panjang 5 – 7 cm atau menurut selera.

- 5) Agar pempek lenjer ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 6) Sambil membentuk adonan, panaskan air dalam panci hingga mendidih dan tuangkan 1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya.
- 7) Setelah air mendidih baru masukkan adonan, biarkan matang. Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket di panci.
- 8) Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

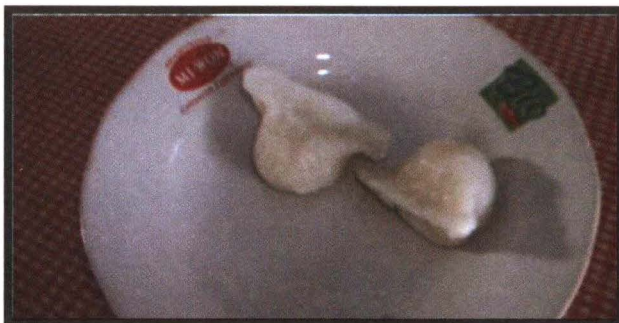
e) Cara Penyajian

Pempek yang telah direbus tersebut sebelum disajikan boleh digoreng dahulu dan boleh juga langsung dimakan bersama *cuko* tergantung selera. Pempek lenjer pada saat ini ditemukan dalam dua ukuran yakni ukuran kecil dan ukuran besar. Pempek ukuran besar dipotong-potong masukkan ke dalam mangkok lalu disiram dengan *cuko*. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu. Sedangkan pempek lenjer kecil cara memakannya adalah dengan memasukan ke dalam mangkok setelah itu dituang dengan *cuko*. Di samping itu pempek lenjer juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang, bagi masyarakat Palembang umumnya pempek di celupkan ke dalam *cuko* setelah selesai makan pempek baru *cuko* nya di hirup atau di minum.

2) Pempek telok (Telur)

Pempek *telok* atau telur merupakan pempek yang menambah unsur telur dalam proses pembuatannya. Sebutir telur bisa menghasilkan pempek 2 – 4 buah pempek, sebab telur sebelum

dimasukan ke dalam adonan pempek terlebih dahulu di pecah dan dikocok ke dalam sebuah gelas. Bentuk pempek telok / telur lebih kecil karena jumlah telur yang dimasukan terbatas. Proses penamaan pempek ini menjadi pempek telur disebabkan dalam pembuatan pempek ini menambah unsur telur dan menjadikan telur sebagai komponen utama yang membedakannya dengan pempek jenis lain.



Gambar 12 : Pempek Telur (*Telok*)

a) Bahan pempek:

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng.
- Air 1 kg.
- Telur bebek/telur ayam buras.

b) Alat-alat

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Kualiti berukuran sedang tempat merebus pempek.
- Mesin penggiling daging.

- Pisau untuk memotong-motong.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

• **Pempek :**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 4) Panaskan air dalam panci hingga mendidih, tuangkan 1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya.
- 5) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat berlobang ditengahnya. Masukkan telur mentah ke dalam lobang tersebut lalu ditutup rapat-rapat sehingga air telur tidak meleleh keluar dan setelah itu langsung dimasukkan ke dalam air yang telah mendidih. Lakukan terus sampai adonan tersebut habis. Usahakan pempek ini jangan menumpuk, siap satu langsung masukkan dalam air rebusan karena dikhawatirkan akan bocor dan air telur bisa meleleh keluar.
- 6) Agar pempek telur ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 7) Adonan diisi telur kira-kira 1-2 sendok makan untuk satu buah pempek.
- 8) Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket dipanci.
- 9) Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, demikian juga telur di dalamnya juga sudah matang lalu angkat dengan sendok berlobang-lobang dan dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.



Gambar 13 : Proses Memasukan Telur kedalam adonan Pempek

d) Cara Penyajian:

Pempek yang telah direbus tersebut sebelum disajikan boleh digoreng dahulu dan boleh juga langsung dimakan setelah di rebus. Pempek langsung dimasukkan dalam mangkok lalu disiram dengan *cuko*. Jumlah *cuko* yang dituangkan ke dalam mangkok pempek tergantung menurut selera penikmat pempek. Cara memakannya dengan menggunakan sendok. Di samping itu pempek jenis ini juga di makan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah dituangkan ke dalam piring kecil.

3) Pempek Kapal 'Selem'

Pempek kapal 'selem' adalah jenis pengembangan dari pempek telur yang membedakan pempek ini dengan pempek telur adalah jumlah telur yang dimasukan ke dalam adonan pempek. Pada pempek telur jumlah telur yang dimasukan terbatas, satu butir telur bisa menghasilkan beberapa buah pempek sedangkan pempek kapal 'selem' sebuah pempek membutuhkan satu buah telur. Berdasarkan cerita yang berkembang asal usul nama pempek kapal 'selem' adalah proses pembuatannya. Pempek kapal 'selem' ketika dimasukan ke dalam air perebusan langsung tenggelam setelah matang baru pempek naik ke atas permukaan air, oleh karena itu masyarakat mengenal dengan nama pempek kapal 'selem'. Sebagai lain masyarakat mengenal pempek ini dengan nama pempek telok besar,

sebab bentuk dan ukuran pempek ini berbeda dengan pempek lainnya.



Gambar 14 : Pempek Kapal 'selam' (Telok Besak)

f) Bahan pempek:

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng.
- Air 1 Kg.
- Telur bebek/telur ayam buras.

g) Alat-alat

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Kual. (Kuali).
- Mesin penggiling daging.
- Pisau untuk memotong-motong.
- Kompor.

h) Cara Pembuatan:

• Pempek :

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 4) Panaskan air dalam panci hingga mendidih, tuangkan 1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya.
- 5) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat berlobang ditengahnya. Masukkan 1 butir telur mentah ke dalam lobang tersebut lalu ditutup rapat-rapat sehingga air telur tidak meleleh keluar dan setelah itu langsung dimasukkan ke dalam air yang telah mendidih. Lakukan terus sampai adonan tersebut habis. Usahakan pempek ini jangan menumpuk, siap satu langsung masukkan dalam air rebusan karena dikhawatirkan akan bocor dan air telur bisa meleleh keluar.



Gambar 15 :Seorang Pembuatan Pempek Sedang membuat adonan Untuk pembuatan Pempek Kapal 'selem'

- 6) Agar pempek telur ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 7) Adonan diisi satu butir telur untuk satu buah pempek, hal ini yang membedakan pempek kapal 'selem' dengan pempek telur.
- 8) Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket dipanci.
- 9) Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, demikian juga telur di dalamnya juga sudah matang lalu angkat dengan sendok berlobang-lobang dan dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

i) Cara Penyajian:

Pempek yang telah direbus tersebut sebelum disajikan boleh digoreng dahulu dan boleh juga langsung dimakan bersama *cuko* tergantung menurut selera. Pempek dipotong-potong masukkan dalam mangkok lalu disiram dengan *cuko*. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu.

4) Pempek Tahu

Pempek tahu merupakan hasil inovasi dan pengembangan dari para penikmat pempek bagaimana memasukan unsur-unsur lain dalam sebuah pempek. Kehadiran pempek tahu tidak bisa dipisahkan dari semakin meluasnya jumlah peminat pempek. Proses penamaan pempek tahu tidak bisa dipisahkan dari kehadiran tahu dalam pempek tersebut, sebab yang membedakan pempek ini dengan pempek jenis lain adalah adanya unsur tahu di dalam pempek tersebut.



Gambar 16 : Pempek Tahu

a) Bahan pempek:

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Tahu secukupnya.
- Minyak goreng.
- Air secukupnya.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Kualiti berukuran sedang tempat menggoreng pempek.
- Sendok goreng yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Mesin penggiling daging.
- Pisau untuk memotong-motong.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

- **Pempek :**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan di dalamnya diisi tahu, agar pempek tahu ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 5) Sambil membentuk adonan, panaskan minyak dalam kuah, setelah minyak panas masukkan pempek digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan.
- 6) Bila adonan telah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

d) Cara Penyajian:

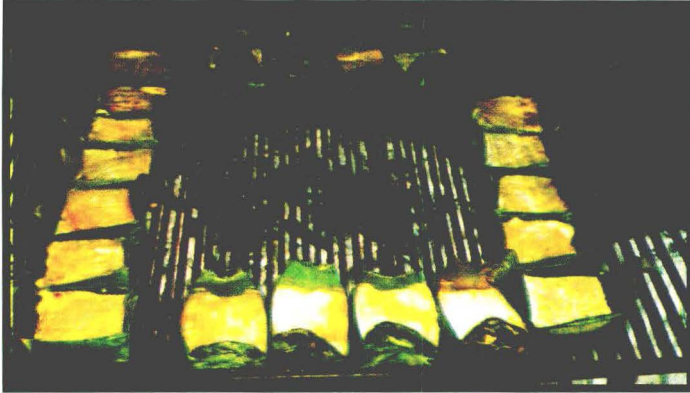
Pempek yang telah digoreng bisa langsung dimakan bersama *cuko* tergantung menurut selera. Umumnya orang memakan pempek tahu dengan cara mencelupkan pempek ke dalam piring kecil yang telah dituangi *cuko*, setelah itu sisa *cuko* yang ada di piring kecil di minum. Pempek tahu boleh dipotong-potong lalu masukkan dalam mangkok setelah itu disiram dengan *cuko*. Cara memakannya dengan menggunakan sendok / garpu.

5) Pempek lenggang

Pempek lenggang adalah pempek yang ditambah dengan unsur telur namun proses pembuatannya berbeda dengan pempek telur dan kapal 'selem'. Jika pada pempek telur atau kapal selam telur dimasukan ke dalam pempek namun pada Pempek lenggang telur di masukan ke dalam adonan pempek. Di samping itu dalam proses pembuatannya bukan melalui direbus namun di panggang. Adonan pempek dimasukan ke dalam daun pisang yang telah di bentuk seperti kotak. Setelah itu adonan dan daun pisang di bakar sampai matang. Asal usul nama lenggang disebabkan proses pembuatannya seorang pembuatan pempek harus bekerja membolak

Pempek Palembang

balikan pempek diatas bara api, adegan inilah yang disebut dengan lenggang.



Gambar 17 : Pempek Lenggang yang sedang dalam pemanggangan

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Telur.
- Air 1 Kg

b) Alat-alat:

- Basko tempat meletakkan adonan pempek.
- Daun Pisang (takir).
- Besi pemanggangan.
- Sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Tungku perapian.
- Arang bara kelapa.
-

c) Cara Pembuatan:

• **Pempek :**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.

- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan. Adonan pempek lenggang di tambah dengan telur yang diaduk secara bersama dengan tepung sagu dan ikan. Setelah itu adonan diletakan di dalam baskom dan di ambil sedikit – sedikit.
- 4) adonan dimasukan ke dalam daun pisang yang telah dibentuk seperti kotak. Agar pempek yang dihasilkan tidak terlalu keras diharapkan dalam mengisi pempek ke dalam daun pisang hanya separoh.
- 5) Agar pempek lenggang ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 6) Setelah itu adonan pempek diletakan diatas pemanggangan api. Pada saat pemanggang inilah seorang pembuat pempek harus bekerja hati-hati. Sebab kwalitas dan cita rasa dari pempek lenggang ditentukan dari proses pemanggangan ini.



Gambar 18 : Seorang Pembuatan Pempek Lengang sedang Bolak-Balik Pempek Lengang diatas Tungku Pemanggangan.

d) Cara Penyajian

Pempek yang telah dipanggang lalu dibuka dan di potong seperti persegi empat kecil setelah itu Pempek di letakan ke atas piring. Sebelum disajikan dan diberi *cuko* terlebih dahulu di dalam piring ditambah dengan potongan mintimun. Pempek lenggang terasa nikmat jika dimakan

ketika masih panas, sebab rasa dan aroma yang berbeda akan lebih terasa ketika memakannya dalam kondisi panas.

7) Pempek Tunu / Panggang

Pempek tunu/ panggang dalam proses pembuatannya pempek dibuat agak keras dibandingkan dengan pempek jenis lainnya, setelah itu pempek di bentuk agak bulat seperti bola pimple kemudian di tekan-tekan sedikit. Ketika pempek akan disajikan pada penikmat pempek maka pempek ini terlebih dahulu harus di bakar. Pempek ini paling enak di makan dalam kondisi panas-panas sedangkan *cuko* yang dibutuhkan dalam pembuatan proses memakan pempek ini tidaklah banyak hanya secukupnya. Pempek ini dikenal sebagai pempek tunu / panggang disebabkan karena proses pembuatannya harus dipanggang.



Gambar 19 : Pempek Tunu Sedang Dalam Pemangangan

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Air $\frac{3}{4}$ Kg.

b) Alat-alat:

1. Basko tempat meletakkan adonan pempek.

2. Besi pemangangan.
3. Sendok gorengan yang berlobang-lobang.
4. Tungku perapian.
5. Bara kelapa.

c) Cara Pembuatan:

• Pempek :

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat sebesar bola pimpong.
- 5) Agar pempek tunu ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.



Gambar 20 : Seorang Pembuat Pempek Tunu Sedang Membolak Balik Pempek Tunu diatas Pemangangan.

- 6) Setelah itu adonan pempek dipadatkan dan digoreng setengah matang. Langkah ini dilakukan agar pempek bisa

Pempek Palembang

tahan lama dan untuk menghindari pempek ini hancur ketika akan di bakar.

- 7) Setelah itu adonan pempek diletakan diatas pemanggang api. Pada saat pemanggang inilah seorang pembuat pempek harus bekerja hati-hati. Sebab kwalitas dan cita rasa dari pempek tunu ditentukan dari proses pemanggangan ini.

d) Cara Penyajian

Pempek yang telah dipanggang langsung di makan, sebab kelezatan dari pempek tunu dirasakan ketika masih panas. Pempek ini terlebih dahulu dibelah di tengah-tengahnya. Pada bagian yang terbelah inilah *cuko* dan cabe dimasukan. Inilah perbedaan mendasar antara pempek tunu dengan pempek jenis lainnya yaitu tidak menggunakan *cuko* dalam jumlah banyak. Sebagian orang tidak saja memasukan *cuko* dan cabe namun menambah dengan jenis lain seperti udang.

8) Pempek Kelesan Kerupuk/ Sangkerupuk

Pempek kelas kerupuk adalah pempek yang memiliki model dan bentuk yang berbeda dengan jenis pempek lainnya. Pempek ini berbentuk seperti kerupuk Palembang sehingga dinamakan pempek kelas kerupuk. Proses pembuatan pempek ini membutuhkan sebuah cetakan sehingga adonan pempek tersebut bisa diolah menjadi seperti kalasan kerupuk.



Gambar 21 : Pempek Kelesan Kerupuk yang siap dihidangkan

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng.
- Air 1 Kg.

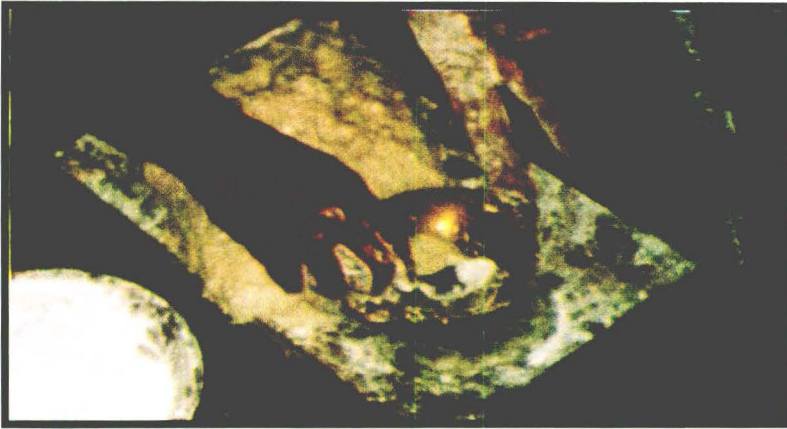
b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Cetakan.
- Mesin penggiling daging.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

• **Pempek :**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 4) adonan diletakan diatas sebuah papan, lalu ditekan dengan cetakan yang telah disiapkan.



Gambar 22 : Seorang Pengrajin sedang membuat Pempek Kelas Kerupuk

- 5) Sambil membentunk adonan, panaskan air dalam panci hingga mendidih dan tuangkan 1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya.
- 6) Setelah air mendidih baru masukkan pempek kelas kerupuk, biarkan matang. Sebelum pempek matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket di panci.
- 7) Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

d) Cara Penyajian

Pempek yang telah direbus sebelum disajikan boleh digoreng dahulu dan boleh juga langsung dimakan bersama *cuko* tergantung selera. Cara memakannya dengan mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

9) Pempek Adaan / Cetilan

Pempek adaan / cetilan adalah pempek dalam proses pembuatannya langsung di goreng. Pempek jenis ini pada awalnya lahir dari kebiasaan masyarakat Palembang yang hoby memakan

pempek setiap waktu. Pempek jenis ini dalam proses pembuatannya sangat sederhana, setelah adonan pempek terbentuk lalu di ambil sedikit-sedikit, dalam bahasa Palembang di kenal dengan istilah *cetilan*. Adonan yang di *cetilan* tersebut langsung di masukan ke dalam minyak yang telah dipanaskan. Setelah itu pempek langsung siap untuk dimakan.



Gambar 23 : Pempek Adaan yang siap untuk di konsumsi oleh Masyarakat

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng.
- Bawang bombay
- Daun saladari
- Daun bawang
- Air 1 Kg.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.

- Kualiti.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Mesin penggiling daging.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

• **Pempek :**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 4) adonan di cetilkan lalu di masukan ke dalam minyak goreng. Setelah pempek adaan ini di produksi untuk diperjualbelikan maka ukuran pempek adaan harus punya bentuk dan ukuran yang sama maka dibuatlah pempek adaan seperti membuat bola pimpong .
- 5) Agar pempek adaan ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 6) Sambil membentuk adonan, panaskan minyak dalam kuali hingga mendidih.
- 7) Setelah minyak mendidih baru masukkan pempek, biarkan matang. Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket di panci.
- 8) Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

d) Cara Penyajian

Pempek yang telah di goreng boleh langsung disajikan atau ebelum disajikan pempek di goreng terlebih dahulu. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu. Selain cara tersebut pempek ini juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang

telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

10 Pempek Tulang

Pempek tulang adalah pempek yang menambah unsur tulang ikan dalam proses pembuatannya. Faktor tulang inilah yang memberikan pengaruh pada rasa dan nama pempek tersebut. Pempek jenis tulang sulit untuk ditemukan karena tidak semua tulang ikan bisa dijadikan bahwa pempek ini. Sebab kualitas tulang menentukan rasa dari pempek tulang. Pempek jenis ini tidak diperjualbelikan secara umum hanya di konsumsi untuk kebutuhan rumah tangga.

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1/4 kg.
- Garam secukupnya.
- Tulang ikan belida 1Kg.
- Minyak goreng.
- Air secukupnya.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- kuali berukuran sedang tempat menggoreng pempek.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Mesin penggiling daging.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

• Pempek :

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut , kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.

- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Tulang ikan juga dikumpulkan lalu di giling hingga halus. Sebagian orang proses pengilingan ikan dan tulang tidak disatukan.
- 4) Campur tepung sagu, ikan dan tulang aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 5) Adonan lalu diolah seperti bola pimmpong setelah itu di tekan-tekan sehingga menghasilkan lingkaran.
- 6) Agar pempek tulang ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 7) Sambil membentuk adonan, panaskan minyak dalam kualiti hingga mendidih.
- 8) Setelah minyak mendidih baru masukkan adonan, biarkan matang. Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket di panci.
- 9) Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

d) Cara Penyajian

Pempek yang telah di goreng boleh langsung dimakan bersama *cuko* tergantung selera. Selain cara tersebut pempek ini juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

11. Pempek Kulit

Pempek kulit sesungguhnya tidak berbeda dengan pempek tulang, faktor yang membedakan hanyalah unsur penambah dari pempek tersebut. Jika pada pempek tulang yang jadi penambah adalah tulang ikan sedangkan pempek kulit yang jadi penambah adalah kulit ikan. Faktor kulitlah inilah yang memberikan pengaruh pada rasa dan nama pempek tersebut. Pempek jenis kulit sangat

Pempek Palembang

mudah untuk ditemukan karena bahan bakunya mudah untuk ditemukan yaitu kulit ikan yang digunakan untuk membuat pempek.

Proses pengolahan kulit adalah dikumpulkan dari berbagai jenis ikan setelah itu digiling hingga menjadi tepung.



Gambar 24 : Pempek Kulit yang siap untuk disajikan kepada Konsumen

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1/4 kg.
- Garam secukupnya.
- kulit ikan 1 Kg.
- Minyak goreng.
- Air secukupnya.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- kuali berukuran sedang tempat menggoreng pempek.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.

- Mesin penggiling daging.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

1. Pempek :

- Ikan dibuang kepala, bagian perut , kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- Kulit ikan juga dikumpulkan lalu di giling. Sebagai orang proses pengilingan kulit ikan dan tulang disatukan.
- Campur tepung sagu, ikan dan tepung tulang ikan di aduk sampai rata dan diberi air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.



Gambar 25: Kulit Ikan yang telah digiling menjadi tepung

- Sambil membentuk adonan, panaskan minyak dalam panci hingga mendidih
- Adonan lalu diambil dengan sendok setelah itu dimasukan ke dalam minyak yang telah mendidih.
- Agar pempek kulit ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan sendok.
- Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket di kwali.
- Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

d) Cara Penyajian

Pempek kulit saat di keluarkan dari kwali pengorengan bentuk dan ukurannya sangat besar, namun setelah didiamkan beberapa saat ukuran dan bentuk pempek kembali menjadi kecil dan tipis. Pempek yang telah di goreng boleh langsung dimakan bersama *cuko* tergantung selera. Selain cara tersebut pempek ini juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang. Pada

12) Pempek Pistel

Pempek pistel adalah pempek yang bentuk dan modelnya sama dengan kue pastel. Kue pastel umunya diisi dengan mie sedangkan pada pempek pistel umumnya diisi dengan papaya yang telah diolah. Faktor kemiripan ini yang menyebabkan nama dan model pengemasanya sama dengan kue pastel. Pempek jenis ini cukup mudah ditemukan dalam kehidupan masyarakat Palembang, sebab pempek jenis ini merupakan salah satu komonitas yang diperjualbelikan.



Gambar 26 : Pempek Pastel yang siap disajikan kepada Konsumen

a) Bahan pempek:

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.

- Ikan (ikan gabus/ikan tenggiri/ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Pepaya 1 buah diserut.
- Minyak.
- Air secukupnya.

Bumbu:

- ii. Udang kering 1 ons
- iii. Lada 1 sendok teh
- iv. Bawang merah 5 buah
- v. Bawang putih 3 siung

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Kualiti berukuran sedang tempat menggoreng pempek.
- Sendok pepaya yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Mesin penggiling daging.
- Pisau untuk memotong-motong.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

• **Pempek:**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat dan di dalamnya diisi tumisan pepaya, pada bagian mulutnya dibuat jalinan seperti pastel.

Agar pempek pastel ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.



Gambar 27 : Proses Memasukan Parutan Pepaya ke dalam Pempek Pastel

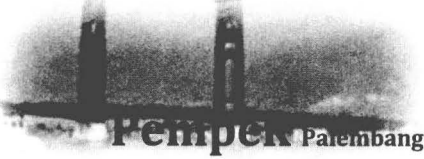
- 5) Sambil membentuk adonan, panaskan air dalam panci, jangan lupa masukan sedikit minyak kedalamnya sehingga pempek tidak saling bersatu.
- 6) setelah air panas masukkan pempek hingga berwarna putih kecoklatan.
- 7) Bila adonan telah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

- **Isi Pistel:**

- 1) Pepaya dikupas, dicuci bersih-bersih dan diparut kasar.
- 2) Giling bawang putih dan bawang merah hingga halus.
- 3) Tumis bumbu yang sudah dihaluskan tambah udang, lada aduk hingga rata baru masukkan parutan pepaya aduk terus hingga masak.

d) Cara Penyajian

Pempek yang telah di rebus boleh langsung di makan atau sebagai orang setelah pempek di rebus setelah didiamikan beberapa saat akan dihidangkan pempek



di goreng terlebih dahulu. Cara memakan pempek adalah dimakan bersama *cuko* tergantung selera. Selain cara tersebut pempek ini juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

13) Pempek Belah

Pempek belah adalah pempek yang dibelah ketika akan dihidangkan. Asal usul nama pempek belah adalah proses pembuatannya pempek ini harus terlebih dahulu dibelah, setelah itu pempek digoreng. Dalam proses penyajiannya pempek ini diberikan rasa sesuai dengan selera konsumen. Rasa yang diberikan kepada pempek diletakan pada bagian yang telah dibelah.

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Perasa (udang, cumi dan lain-lain).
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng.
- Air secukupnya.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Mesin penggiling daging.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

1. Pempek :

- a. Ikan dibuang kepala, bagian perut , kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- b. Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- c. Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- d. Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat seperti pimmpong atau panjang.
- e. Agar pempek ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- f. Sambil membentuk adonan, panaskan air dalam panci hingga mendidih dan tuangkan 1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya.
- g. Setelah air mendidih baru masukkan adonan, biarkan matang. Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket di panci.
- h. Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.
- i. Sambil menunggu pempek kering, panaskan minyak manis di dalam wajan. Pempek yang telah dingin lalu dibelah dan digoreng.
- j. Setelah masak pempek diberikan rasa yang diletakan pada bagian yang telah terbuka dan pempek siap untuk dihidangkan

d) Cara Penyajian

Pempek yang telah digoreng langsung disajikan dengan terlebih dahulu memberikan rasa sesuai dengan selera dari konsumen. Pempek jenis ini biasanya langsung di makan ditempat pemesanannya. Cara memakannya dengan mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah

tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

13) Pempek Udang Kering

Pempek udang adalah pempek yang bentuk dan modelnya sama dengan kue pistel namun di dalamnya diisi dengan udang kering. Faktor udang kering di dalam pempeklah yang menyebabkan nama pempek ini adalah pempek udang. pempek jenis ini diberi isi yang diletakan di dalam pempek tersebut.

a) Bahan pempek:

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (ikan gabus/ikan tenggiri/ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Pepaya 1 buah diserut.
- Minyak goreng.
- Air secukupnya.

Bumbu:

- Udang kering 1 ons.
- Lada 1 sendok teh.
- Bawang merah 5 buah.
- Bawang putih 3 siung.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang,
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Kualiti berukuran sedang tempat menggoreng pempek.
- Sendok goreng yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Mesin penggiling daging.
- Pisau untuk memotong-motong.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

• **Pempek:**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- 4) Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat dan di dalamnya diisi udang kering, pada bagian mulutnya dibuat jalinan seperti pastel. Agar pempek udang ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- 5) Sambil membentuk adonan, panaskan air dalam kuali, setelah air panas masukkan pempek hingga berwarna putih kecoklatan.
- 6) Bila adonan telah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

Isi pempek:

- 1) Udang kering yang telah dicuci bersih-bersih.
- 2) Giling bawang putih dan bawang merah hingga halus.
- 3) Aduk udang kering dan gilingan bawang dan masukan ke dalam pempek.

d) Cara Penyajian

Pempek udang dipotong-potong lalu masukkan kedalam mangkok lalu disiram dengan *cuko*. Cara memakannya dengan menggunakan sendok. *Cuko* untuk makan pempek jenis apa saja, bahan dan proses pembuatannya sama.

14) Otak-Otak

Otak-otak adalah pempek yang proses pembuatannya dan bentuknya sesungguhnya berbeda dengan pempek lainnya. Pempek

Pempek Palembang

ini proses pembuatan sama dengan pempek lainnya namun ditambah unsur santan. Setelah itu pempek dimasukan ke dalam daun pisang lalu dibakar. Sulit untuk menjawab kenapa pempek jenis ini dinamakan otak-otak.



Gambar 28 : Otak-otak yang siap disajikan kepada konsumen

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Santan secukupnya
- Minyak goreng
- Air secukupnya

Bahan 'Saos'/Cuko:

- Gula putih sebanyak 1 kg
- Bawang putih sebanyak 10 siung
- Cabe merah sebanyak 1 ons
- 'cuko makan'/'cuko' blando'/cuka putih secukupnya menurut selera
- Air sebanyak 3 liter

b) Alat-alat:





- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Mesin penggiling daging
- Kompor

c) Cara Pembuatan:

1. Otak-otak:

1. Ikan dibuang kepala, bagian perut , kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih
2. Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
3. Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit santan, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
4. Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat panjang , setelah itu masukan ke dalam daun pisang
5. Agar otak-otak ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
6. Sambil membentuk adonan hidungkan api di tungku lalu letakan besi pemanggangan diatasnya
7. Setelah itu letakan otak-otak ke atas besi pemanggangan. 'selem'a pemanggangan bolak-balikan ortak-otak agar masaknya merata pada seluruh bagian.



Gambar 29 : Proses Pembakaran Otak-otak

2. 'Saos':

1. Giling cabe merah, garam secukupnya, dan bawang putih hingga halus
2. Campur semua bahan (gula putih, cabe, bawang putih, '*cuko* blando' dan air) masukkan dalam panci lalu dimasak sampai agak mengental
3. Setelah masak diangkat dan disaring agar ampas-ampas gula dan lainnya bisa terbuang
4. 'Saos' ini rasanya manis-manis pedas dan asam seperti *cuko* pada umumnya.

d) Cara Penyajian

Otak-otak yang telah dipanggang langsung di makan, sebab kelezatan dari otak-otak dirasakan ketika masih panas. Otak – otak agak lunak sehingga di makan cukup lezat.

Jenis-jenis pempek dengan bahan dasar selain ikan namun dimakan dengan menggunakan *cuko*"

1) Pempek Gendum

Pempek gendum adalah pempek yang menggunakan bahan dasar gandum sebagai bahan pembuatan pempek. Gandum difungsikan untuk menggantikan peranan tepung sagu, kehadiran gandum inilah yang menyebabkan pempek ini dinamakan dengan pempek gandum. Pempek gandum bisa berbentuk seperti lenjer, adaan atau apa saja

yang membedakan dengan pempek lain adalah kehadiran gandum dalam pempek tersebut. Pempek gandum cukup sulit untuk ditemukan karena harga gandum jauh lebih mahal dibandingkan dengan tepung sagu dan rasa yang dihasilkan agak berbeda dengan pempek biasanya. Kondisi yang menyebabkan pempek gandum hanya dikonsumsi untuk kalangan terbatas atau untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga / pribadi.

a) Bahan pempek :

- Tepung Gandum sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng.
- Air 1 Kg.

Bahan Cuko/Cuka:

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg.
- Bawang putih sebanyak 10 siung.
- Cabe rawit sebanyak 1 ons.
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera.
- Air sebanyak 3 liter.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Mesin penggiling daging.
- Kompor.

**c) Cara Pembuatan:
Pempek :**

- a. Ikan dibuang kepala, bagian perut , kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- b. Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- c. Campur tepung gandum dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- d. Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat seperti bola pimping atau panjang, semuan diserahkan kepada sang pembuatan pempek seperti apa yang ingin dihasilkan.
- e. Agar pempek ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- f. Sambil membentuk adonan, panaskan air dalam panci hingga mendidih dan tuangkan 1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya
- g. Setelah air mendidih baru masukkan adonan, biarkan matang. Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket di panci.
- h. Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

d) Cara Penyajian

Pempek gandum yang telah direbus tersebut sebelum disajikan boleh digoreng dahulu dan boleh juga langsung dimakan bersama *cuko* tergantung selera. Pempek gandum pada saat ini cukup sulit untuk ditemukan sebab tepung gandum yang sulit dan rasa yang agak berbeda dengan pempek sagu. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu. Selain cara tersebut pempek ini juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara

memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

2) Pempek Udang

Pempek udang adalah pempek yang menjadikan udang sebagai bahan tambah dalam proses pembuatan pempek. Faktor inilah yang menyebabkan nama pempek ini lebih dikenal dengan nama pempek udang. Perkembangan selanjutnya memperlihatkan bahwa udang digunakan untuk mengganti unsur ikan dalam pempek.

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Udang.
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng.
- Air secukupnya.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Mesin penggiling daging.
- Kompor

c) Cara Pembuatan:

- a. Ikan dibuang kepala, bagian perut , kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- b. Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.

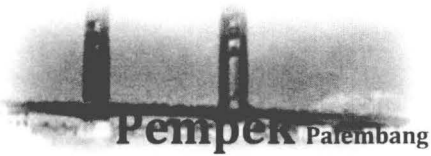
- c. Campur tepung gandum, udang dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- d. Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat seperti bola pimple lalu ditekan atau dibiarkan seperti pempek adaan.
- e. Agar pempek udang ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
- f. Sambil membentuk adonan, panaskan air dalam panci hingga mendidih dan tuangkan 1-2 sendok makan minyak goreng agar pempek yang direbus tidak lengket satu sama lainnya.
- g. Setelah air mendidih baru masukkan adonan, biarkan matang. Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan tidak lengket di panci.
- h. Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

d) Cara Penyajian

Pempek yang telah di goreng boleh langsung di makan bersama *cuko* tergantung selera. Pempek udang pada saat ini cukup sulit untuk ditemukan, yang banyak dikonsumsi orang adalah pempek tunu yang diberikan udang ketika dalam proses memakannya.. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu. Selain cara tersebut pempek ini juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

3) Pempek Dos

Pempek dos adalah pempek yang tidak menggunakan ikan sebagai bahan dasar dalam pembuatannya. Pempek ini hanya terdiri



dari tepung yang diolah dan dibentuk seperti pempek. Kehadiran pempek ini dalam kehidupan masyarakat di Palembang seiring dengan mahal dan semakin sulitnya ikan di Palembang, sehingga masyarakat kelas bawah di Palembang hanya menggunakan tepung untuk tetap menikmati pempek. Asal usul munculnya kata dos disebabkan dari bunyi ketika mengoreng pempek ini.

a) Bahan pempek :

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng.
- Air secukupnya.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- kuali berukuran sedang tempat merebus pempek.
- Kompor.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.

c) Cara Pembuatan:

- Campur tepung dengan garam aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan.
- Bentuk adonan seperti bola pimpong.
- Sambil membentuk adonan, panaskan minyak di atas wajan dalam hingga minyak panas.
- Setelah minyak mendidih baru masukkan adonan, biarkan matang. Sebelum adonan matang diaduk-aduk perlahan-lahan dengan sendok kayu agar adonan pempek tidak lengket di wajan.

- Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang.

d) Cara Penyajian

Pempek yang telah digoreng boleh langsung dimakan bersama *cuko* tergantung selera. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu. Selain cara tersebut pempek ini juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

4) Pempek Nasi

Pempek nasi adalah pempek yang menggunakan bahan dasar nasi sebagai bahan pembuatan pempek. Nasi difungsikan untuk menggantikan peranan tepung sagu atau ikan. Kehadiran nasi inilah yang menyebabkan pempek ini dinamakan dengan pempek nasi. Pempek nasi bisa berbentuk seperti lenjer, adaan atau apa saja yang membedakan dengan pempek lain adalah kehadiran nasi dalam pempek tersebut. Pempek nasi dikenal juga sebagai pempek yang dikerjakan oleh ibu-ibu kreatif yang bisa mengolah nasi menjadi makanan yang sesuai dengan selera konsumen. Kehadiran nasi menyebabkan bentuk dari pempek ini kurang menarik untuk diperjualbelikan sehingga pempek ini lebih banyak dikonsumsi dalam sebuah keluarga.

a) Bahan pempek :

- Nasi yang telah ditumbuk menjadi tepung sebanyak 1 kg/ nasi yang belum menjadi tepung.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) / tepung sebanyak 1 kg.
- Telur.
- Garam secukupnya.
- Minyak goreng.
- Air secukupnya.

Bahan *Cuko*/Cuka:

- Gula merah/gula aren sebanyak 1 kg.
- Bawang putih sebanyak 10 siung.
- Cabe rawit sebanyak 1 ons.
- Asam jawa/cuka makan secukupnya menurut selera.
- Air sebanyak 3 liter.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujursangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Panci berukuran sedang tempat merebus pempek.
- Sendok kayu dan sendok gorengan yang berlobang-lobang.
- Keranjang/wadah berlobang-lobang.
- Mesin penggiling daging.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

- Ikan dibuang kepala, bagian perut , kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- Campur tepung nasi dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air, adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan. Jika nasi berfungsi menggantikan ikan maka aduk nasi dengan tepung lalu dicampur dengan telur.
- Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan dibentuk bulat-bulat seperti bola pingpong atau panjang, semua diserahkan kepada sang pembuatan pempek seperti apa yang ingin dihasilkan.
- Agar pempek ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.

- Sambil menunggu pempek dibuat, panaskan minyak manis di dalam wajan. Pempek yang telah siap lalu digoreng.
- Bila adonan telah mengapung berarti sudah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang

d) Cara Penyajian

Pempek gandum yang telah direbus tersebut sebelum disajikan boleh digoreng dahulu dan boleh juga langsung dimakan bersama *cuko* tergantung selera. Cara memakannya dengan menggunakan sendok/garpu. Selain cara tersebut pempek ini juga bisa dimakan dengan cara mencelupkan pempek ke dalam *cuko* yang telah tersedia di piring kecil lalu dimakan. Cara memakan pempek ini tergantung juga pada kebiasaan seseorang.

3 Pempek yang dimakan dengan kuah, merupakan varian/turunan dari pempek yang dibuat dari bahan dasar seperti pempek. Tetapi, memakannya tidak menggunakan '*cuko*', melainkan dengan kuah. Ada berbagai jenisnya turunan pempek yang dimakan dengan kuah, yaitu:

1) Model

Pempek model adalah salah satu jenis dari sekian banyak macam pempek yang disajikan dengan diiris dan dicampur kuah bening seperti kuah sop. Umumnya kuah sop kaldu udang seperti halnya tekwan. Makanan ini memang mirip dengan tekwan. Perbedaannya kalau tekwan adalah adonan pempek yang dicubit kecil-kecil lalu direbus, sedangkan model yakni tahu yang dibungkus dengan pempek. Model bisa juga disebut dengan istilah Pempek Kuah, terdiri dari 2 jenis yaitu model ikan dan model gandum. Perbedaan mendasar antara model ikan dan gandum adalah tepung yang digunakan, pada pempek ikan tepung yang digunakan adalah tepung sagu sedangkan pempek gandum menggunakan gandum. Sedangkan proses pembuatan dan kuah yang digunakan sama.



Gambar 30 : Pempek Model Tahu diambil dari www.modelindo.wordpress.com pada tanggal 27 November 2014.

a) Bahan pempek:

- Tepung Tani sebanyak 1 kg
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg
- Garam secukupnya
- Tahu secukupnya
- Minyak goreng
- Air secukupnya

Bahan kuah

- Udang basah $\frac{1}{2}$ kg
- Lada 1 sendok teh
- Bawang merah 5 buah
- Bawang putih 3 siung
- Kecap asin 3 sendok
- Cuka makan 2 sendok
- Air 2 gelas
- Bumbu penyedap secukupnya
- Soun secukupnya (diremdam air agar lunak)
- Mentimun dipotong kecil-kecil

- Bawang goreng
- Daun sup/seledri dipotong kecil-kecil

b. Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan
- Kualiti berukuran sedang tempat menggoreng pempek
- Sendok goreng yang berlobang-lobang
- Keranjang/wadah berlobang-lobang
- Panci berukuran sedang tempat memasak kuah pempek
- Sendok sayur untuk mengaduk kuah
- Mesin penggiling daging
- Pisau untuk memotong-motong
- Kompor

c. Cara Pembuatan:

Pemppek :

1. Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
2. Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam
3. Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan diberi sedikit air., adonan hendaklah betul-betul padat jangan terlalu lembek dan tidak lengket di tangan
4. Bagi adonan menjadi beberapa bagian dan di dalamnya diisi tahu, agar pempek tahu ukurannya sama besar maka adonan ditakar dulu dengan menggunakan mangkok kecil atau timbangan untuk masing-masing adonan.
5. Sambil membentuk adonan, panaskan minyak dalam kualiti, setelah minyak panas masukkan pempek digoreng hingga berwarna kuning kecoklatan



6. Bila adonan telah matang, angkat dengan sendok berlobang-lobang lalu dinginkan dalam keranjang berlobang-lobang

Kuah

1. Kupas udang segar, cincang dagingnya. Kulitnya direbus ambil airnya saja.
2. Bumbu dihaluskan.
3. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan cincangan udang, masak hingga udang matang, tambahkan air rebusan kulit udang, sisihkan.
4. Bengkoang dikupas, cuci, lalu potong bentuk korek api, sisihkan.
5. Jamur kuping kering direndam hingga mekar, cuci, potong sesuai selera, sisihkan.
6. Bunga sedap malam dibuang benang sarinya, diikat, lalu dicuci, sisihkan.
7. Didihkan air, setelah mendidih masukkan bumbu yang sudah ditumis, bengkoang, jamur, bunga sedap malam, pempek isi tahu.
8. Didihkan kembali, masukkan garam dan gula. Jika suka boleh ditambahkan penyedap rasa.
9. Model dinikmati dengan pelengkapya.

d) Cara Penyajian:

Letakkan model di mangkuk, tambahkan pempek tahu yang telah dipotong-potong, lalu siram dengan kuah model, taburi timun potong dadu, ebi sangrai giling halus, irisan daun seledri dan bawang goreng. Jika suka tambahkan kecap manis dan sambal cabe rawit hijau. Enak disantap hangat.

2) Tekwan

Tekwan sama halnya dengan pempek lainnya, bahan dan cara pembuatan sama hanya saja tekwan bisa tahan lama. Tekwan ada dua macam yakni tekwan kering dan tekwan basah. Tekwan kering biasanya dibuat bukan untuk disajikan pada saat itu melainkan diperuntukan untuk beberapa saat kemudian pada acara-acara

Pempek Palembang

tertentu. Tekwan basah cara membuatnya setelah dicetak lalu direbus tetapi tekwan kering setelah dicetak lalu dikukus dan dijemur beberapa hari sampai kering sehingga tahan lama. Saat tekwan kering akan disajikan maka terlebih dahulu tekwan tersebut direndam dalam air ± 8 jam baru dikukus, setelah itu dibuatkan kuahnya untuk disajikan. Artinya sehari sebelum tekwan disajikan direndam dahulu dalam air agar tekwan tersebut lembut dan tidak lama mengukusnya.



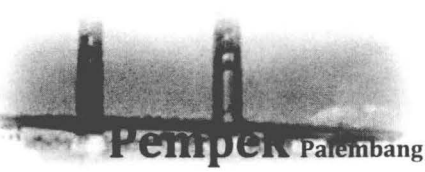
Gambar 31 : Tekwan yang dihidangkan kepada konsumen diambil dari <http://hermansaksono.com/wp-content/uploads/2010/01/1.-Pempek-Tamsis-Tekwan.jpg> pada tanggal 27 November 2014.

a) **Bahan tekwan:**

- Tepung sagu sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Air secukupnya.

Bahan Kuah:

- Udang basah ½ kg.
- Lada 1 sendok teh.
- Bawang merah 5 buah.
- Bawang putih 3 siung.
- Kecap asin 3 sendok.
- Cuka makan 2 sendok.



- Air 2 gelas.
- Bumbu penyedap secukupnya.
- Soun secukupnya (direndam air agar lunak).
- Mentimun dipotong kecil-kecil.
- Bawang goreng.
- Daun sup/seledri dipotong kecil-kecil.
- Bengkuang diris kecil-kecil.
- Jamur kuping dipotong kecil-kecil.

b) Alat-alat:

- Papan landasan tempat membuat adonan berbentuk bujur sangkar atau empat persegi panjang berukuran sedang.
- Timbangan atau mangkuk untuk menakar bahan.
- Wadah/baskom tempat adonan pempek.
- Mesin penggiling daging.
- Kompor atau briket (batubara).
- Dandang untuk mengukus tekwan.
- *Anca*, terbuat dari bilah bambu berbentuk bundar tempat mengukus tekwan.
- Tampah, terbuat dari lidi berbentuk bundar tempat menjemur tekwan, ukurannya lebih besar dari *anca*.

c) Cara Pembuatan:

• **Tekwan**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan adonan hendaklah betul-betul padat tidak boleh lembek, kira-kira adonan tidak lengket di tangan
- 4) Buat adonan bulat-bulat kecil lalu dibentuk seperti kelopak ditata dalam *Anca* hingga *Anca* tersebut penuh, lakukan terus hingga adonan habis.

- 5) Sambil membuat adonan panaskan air dalam dandang, setelah air mendidih masukkan *Anca* yang telah berisi tekwan lalu dikukus kira-kira 15– 20 menit.
- 6) Jika tekwan tersebut untuk disajikan pada saat itu, maka proses pematangannya tidak dikukus melainkan direbus. Setelah matang bisa langsung dimakan bersama kuah yang telah dimasak lebih dahulu.
- 7) Bila tekwan telah matang, angkat dan tuangkan ke dalam tampah lalu dijemur sampai kering. Lamanya menjemur tekwan tergantung pada cuaca, jika hari panas dari pagi hingga petang lamanya menjemur tekwan 2 – 3 hari tetapi bila musim penghujan bisa sampai 1 minggu.

Kuah :

- 1).Cuci udang bersih-bersih, dipotong-potong masukan dalam panci tambahkan air lalu direbus.
- 2).Giling bawang putih dan bawang merah hingga halus.
- 3).Tumis bumbu yang sudah dihaluskan lalu masukan ke dalam rebusan udang tambah jamur, cuka, kecap asin dan bumbu penyedap aduk terus hingga air mendidih dan terakhir baru masukan bengkuang.

d) Cara Penyajian

Tekwan yang telah dikukus tersebut disusun dalam piring diatasnya diberi, kuah. Setelah itu baru ditungkan kuah yang masih panas diberi mentimun daun sup dan bawang goreng. Tekwan juga bisa dihidangkan dengan menambah unsur lain seperti jamur, lasa dan lain-lain.

3) Celimpungan

Celimpungan sama halnya dengan pempek bahan dan cara pembuatannya sama. Kuah celimpungan terbuat dari santan kelapa yang diberi bumbu masak biasa. Celimpungan termasuk makanan pagi atau sarapan pengganti makanan lain seperti lontong, burgo dan

Pempek Palembang

sebagainya. Umumnya dahulu masyarakat Kota Palembang biasa makan celimpungan di pagi hari sebagai sarapan sebelum melakukan aktivitas sehari-hari. Bahan dan cara pembuatan celimpungan adalah:



Gambar 32 : Cilimpungan yang siap dihidangkan kepada konsumen diambil dari <http://www.terapung.com/2013/03/resep-celimpungan-khas-palembang.html> diambil pada tanggal 27 November 2014.

a) Bahan Celimpungan:

- Tepung kanji/sagu 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak 1 kg.
- Garam secukupnya.
- Air secukupnya.

Bahan Kuah:

- Kelapa 1 buah (ambil santannya).
- Kemiri 10 biji.
- Bawang merah 10 biji.
- Bawang putih 7 siung.
- Jahe, kunyit, temu kunci, temupo masing-masing sebesar ibu jari.
- Bumbu penyedap, garam dan serai serta air.

b) Alat-alat:

- Mesin penggiling ikan.
- Wadah/baskom tempat mengaduk adonan.
- Panci tempat merebus celimpungan.
- Kuah tempat memasak kuah celimpungan.
- Sendok sayur, sendok penggoreng.
- Pisau untuk mengiris-iris bumbu.
- Kompor.

c) Cara Pembuatan:

• **Celimpungan**

- 1) Ikan dibuang kepala, bagian perut, kulit dan tulangnya lalu dicuci bersih-bersih.
- 2) Ikan digiling dengan mesin penggiling daging dan setelah halus diberi sedikit garam.
- 3) Campur tepung sagu dan ikan aduk sampai rata dan adonan tidak boleh lembek kira-kira adonan tidak lengket di tangan lalu dibuat adonan bulat-bulat kecil, lakukan terus sampai adonan habis.
- 4) Sambil membuat adonan panaskan air dalam panci, setelah air mendidih masukkan adonan dan direbus sampai adonan tersebut mengapung, setelah itu diangkat dan dinginkan dalam wadah berlobang-lobang .

• **Kuah:**

- 1) Semua bumbu digiling halus (bawang putih, bawang merah, kemiri, jahe, kunyit, temu kunci, temupo) kecuali serai hanya ditokok sedikit saja.
- 2) Tumis bumbu hingga harum dan masukkan santan kelapa, dimasak hingga mendidih dan setelah itu baru dimasukkan celimpungan aduk terus sampai benar-benar masak santannya, kuah celimpungan berwarna agak kekuning-kuningan karena warna kunyit.

d) Cara Penyajian

Masukkan Celimpungan ke dalam mangkok/piring disertai dengan sendok lalu dimakan. Bagi orang yang suka pedas biasanya disediakan sambal/cabe dipiring lain agar mereka bisa mencampur sendiri.

4) Laksan

Laksan adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari bahan baku sagu dan ikan. Laksan dibuat dalam bentuk oval dengan rasa yang hampir pempek, tetapi disajikan dengan menggunakan kuah santan.

Bahan :

- Tepung sagu cap Tani sebanyak 1 kg.
- Ikan (boleh ikan gabus, ikan tenggiri, ikan belida) sebanyak $\frac{1}{2}$ kg.
- Garam secukupnya
- Air secukupnya



Gambar 33 : Laksan yang siap dihidangkan diambil dari <http://klik-eat.com/restaurant/dapur-palembang>.

Kuah

1. Santan Kelapa : 400 ml
2. Air : 200 ml (bisa disesuaikan dengan selera)

3. Bawang Merah : 6 Buah
4. Bawang Putih : 4 Buah
5. Sahang : 12 - 20 Biji
6. Udang : 5 Buah
7. Lengkuas: 1. Ruas Jari
8. Cabe Merah : 10 Biji
9. Daun Salam : 2 Lembar
10. Garam : Secukupnya

Cara Membuat Laksan :

1. Campurkan Sagu ke Ikan Giling secara perlahan
2. Siapkan Air yang telah diberi garam
3. Aduk adonan tersebut secara perlahan sampai merata
4. Lihat Adonan tersebut apabila adonan tersebut sudah bisa dibuat atau diolah maka campuran tersebut sudah pas
5. Siapkan Panci yang telah diisi dengan air dan dimasak
6. Apabila Air sudah mendidih maka masukan adonan tersebut kedalam air yang mendidih dengan kondisi air masih dalam dimasak tapi sebelumnya adonan tersebut dapat kita bentuk bulat atau panjang (lenjer)
7. Apabila adonan yang sudah kita bentuk tadi sudah mengapung maka adonan tersebut dapat kita angkat

Cara membuat Kuah Laksan :

1. Halus Bumbu Bawang Merah,Bawang Putih,Sahang ,Garam,Cabe Merah.
2. Haluskan Udang
3. Memarkan Lengkuas
4. Tumis Bumbu - bumbu yang telah dihaluskan
5. Setelah mulai harum masukan udang yang sudah digiling
6. Masak santan kelapa sampai mendidih lalu masukan bumbu yang telah digiling tadi atau yang telah dihaluskan
7. Campurkan Air sambil terus mengaduk santan tersebut
8. Masukan Daun Salam dan lengkuas yang telah dimemarkan

Selama proses pembuatan pempek baik pempek yang terbuat dari tepung sagu dan ikan atau turunan dari pempek tidak ada pantangan yang mesti dihindari. Kegagalan dalam pembuatan



pempek lebih disebabkan oleh karena ketidaktahuan atau tidak mengikuti aturan pembuatan pempek. Proses yang menentukan pempek itu enak dan lezat ditentukan dari ikan yang digunakan dalam pembuatan pempek. ikan yang digunakan adalah ikan yang berserat halus seperti ikan tenggiri, ikan gabus dan ikan belida. Dari segi rasa menurut kebanyakan orang Palembang ikan belida lebih enak rasanya dibandingkan ikan tenggiri dan ikan gabus tetapi ikan belida pada saat ini sulit untuk mendapatkannya, sehingga kebanyakan pempek menggunakan ikan gabus.

Proses pembuatan pempek tidak memerlukan tenaga banyak, bisa dilakukan oleh satu atau dua orang saja. Pempek bisa dibuat oleh kaum wanita maupun kaum laki-laki asalkan mempunyai kesanggupan dan kemampuan untuk membuatnya. Namun untuk pempek panggang lebih banyak dikerjakan oleh kaum laki-laki, faktor ini disebabkan karena dalam proses pembuatan pempek panggang, sang pembuat pempek harus bekerja lebih keras dan berhubungan dengan api sehingga lebih panas dan sulit.



BAB IV

FUNGSI DAN NILAI PEMPEK PALEMBANG

4.1 Stratifikasi Pempek

Inventarisasi yang dilakukan menemukan data dan informasi bahwa pempek Palembang merupakan karya budaya masyarakat Palembang dan Sumatera Selatan umumnya yang telah mereka miliki dalam waktu yang sangat lama. Versi tertua menyatakan bahwa kemampuan untuk mengolah ikan dan tepung sagu untuk dijadikan makanan telah dikenal, pada masa ini makanan tersebut dikenal dengan nama *kelesan*. Berbicara tentang perubahan atau perkembangan yang terjadi pada pempek terlihat jelas pada nama, alat-alat yang digunakan untuk memproses pempek dan varian serta jenis yang terdapat dalam pempek.

Perubahan nama mulai terjadi seiring dengan berubahnya pemanfaatan pempek, pada awalnya pempek diproduksi untuk kepentingan rumah tangga atau bekal dalam perjalanan baik pedagang maupun tentara kerajaan. Pada periode ini pempek tidak untuk diperjualbelikan dan nama yang dikenal dalam kehidupan masyarakat bukan pempek namun *kelesan*. Perkembangan selanjutnya ketika kelesan mulai diproduksi untuk diperjualbelikan, pada saat inilah istilah pempek mulai dikenal yang diambil dari cara memanggil penjual kelesan yang dipanggil dengan nama *Apek* (Paman) dalam bahasa Tionghanya. Informasi ini menggambarkan pempek sebagai sebuah makanan telah hadir dalam waktu lama sedangkan pempek sebagai sebuah nama makanan baru diperkenalkan seiring dengan diperjualbelikannya makanan ini untuk orang lain.

Inventarisasi yang dilakukan mengelompokkan Pempek menjadi 3 (tiga) aspek. Aspek pertama pempek dilihat dari proses pembuatan, aspek ke dua pempek dilihat dari cara penyajian dan aspek ke tiga pempek dilihat dari bahan yang digunakan. Pengelompokan ini disebabkan oleh karena pempek terdiri dari

berbagai jenis dan rasa. Ketika, jenis dan rasa dari pempek semakin banyak mengakibatkan pempek bisa diterima oleh seluruh masyarakat tidak saja di Palembang atau Sumatera Selatan namun sebagian besar masyarakat di Indonesia menyukai pempek.

Pempek dilihat dari proses pembuatan maka pempek dapat dikelompokkan menjadi 3 (tiga) jenis, yaitu :

1. Direbus atau di kukus

Direbus adalah proses pembuatan yang menjadikan air sebagai media utama dalam memasak pempek. Pempek yang telah diolah lalu dimasukan ke dalam panci berisi air yang telah dipanaskan. Indikator yang digunakan untuk menentukan pempek telah matang dan siap dikonsumsi adalah ketika pempek yang telah dimasak naik di atas permukaan air.



Gambar 34 : Pempek telur yang sedang direbus.

Tahap pembuatan pempek melalui proses direbus adalah siapkan pempek berdasarkan jenis dan bentuk yang diinginkan. Dilanjutkan dengan siapkan panci yang diisi air lalu dipanaskan, setelah air panas masukan pempek ke dalam air tersebut. Jenis – jenis Pempek yang dibuat melalui proses perebusan antara lain adalah pempek lenjer, pempek kapal ‘selem’, pempek telok dan lain-lain. Di samping di rebus pempek juga bisa dikukus, perbedaan antara di rebus dan dikukus adalah daya tahan dari pempek tersebut, jika direbus daya tahan pempek relatif tidak lama karena

Pempek Palembang

mengandung unsur air yang banyak sedangkan ketika di kukus daya tahan lebih lama sebab unsur airnya sedikit. Sedangkan berdasarkan tahapan proses pembuatan sama yang membedakan adalah ketika di rebus pempek langsung masuk ke dalam air sedangkan dikukus pempek masak melalui uap air yang keluar dari air, sebab pempek di letakan di atas besi. Pempek yang bisa direbus atau dikukus adalah pempek telok (telur), Kapal Selam, Pistel, dan Lenjer.

2. Digoreng

Digoreng merupakan cara pembuatan pempek yang paling banyak, berdasarkan informasi dan data yang ditemukan pempek yang dibuat melalui proses penggorengan adalah pempek kulit, pempek adaan, pempek nasi dan pempek dos, tahu, tekwan dan lain-lain. Tahap-tahap yang dilakukan dalam proses penggorengan adalah pempek diolah dan dibentuk berdasarkan jenis pempek yang akan dibuat lalu panaskan minyak. Setelah itu masukan pempek ke dalam minyak. Setelah pempek mengambang diatas minyak maka pempek dianggap telah masak dan siap untuk dikonsumsi



Gambar 35 : Proses pembuatan Pempek Kulit

3. Dipanggang

Dipanggang adalah proses pembuatan pempek yang membutuhkan banyak tenaga dan lebih rumit dibandingkan dengan

Pempek Palembang

proses pembuatan lainnya. Kondisi ini menyebabkan dalam pembuatan pempek yang dimasak melalui proses pemangangan menjadikan kaum laki-laki sebagai pekerja utama. Pempek yang proses pembuatan melalui dibakar antara lain pempek tunu, lenggang, otak-otak dan lain-lain.



Gambar 36 : Otak-otak sedang dibakar

Tahap -tahap yang harus dilalui untuk membuat pempek melalui proses dibakar atau dipanggang adalah pempek dibuat dan diolah berdasarkan jenis dan bentuk pempek yang ingin dibuat. Setelah itu ambil bara dan letakan ditempat pemangangan hidupkan bara dan letakan besi pemangangan diatasnya. Proses selanjutnya letak pempek diatas besi pemangangan lalu di bolak balik agar pempek menjadi matang dan merata.

Pempek Palembang berdasarkan cara penyajiannya dapat dikelompokkan menjadi 3 (tiga) kelompok yaitu pempek yang disajikan dengan *cuko*, dengan kuah dan dengan cabe.

1. Cuko

Pempek yang disajikan dengan *cuko*, adalah pempek yang dalam proses memakannya diberi/dicampur/dicocol *cuko*. *Cuko* terbuat dari gula merah, cabe rawit, bawang putih, asam jawa dan air. Cara pembuatannya adalah : cabe rawit dan bawang putih

digiling halus, kemudian campurkan semua bahan dengan gula merah dan air dan dimasak sampai agak mengental. Setelah matang diangkat dan disaring sehingga ampas yang berasal dari gula dan bahan lainnya terbuang. Penggunaan gula supaya *cuko* tahan sampai lima hari. Apabila menggunakan cuka makan maka tidak tahan lama. Pempek yang disajikan dengan *cuko* terdiri dari : adaan, lenjer, pempek telok, dan pempek kulit. Adapun cara penyajiannya : pempek ditaruh di mangkok (untuk pempek yang berukuran besar dipotong-potong terlebih dahulu), lalu disiram dengan *cuko*. Ada juga yang menyajikan *cuko* terpisah dengan mangkok/piring kecil, lalu pempek dicelupkan ke dalam *cuko* tersebut.



Gambar 37 : Bapak Yudhi Sarofie sedang makan pempek dengan menggunakan *Cuko*

2. Kuah

Pempek yang disajikan dengan kuah, adalah pempek yang dalam proses memakannya diberi/dicampur/diguyur dengan kuah. Kuah terbuat dari : udang, lada, bawang merah, bawang putih, kecap asin, cuka makan, air, bumbu penyedap, soun, mentimun, bawang goreng, daun sup dan seledri. Cara pembuatan kuah adalah : udang dicuci bersih dan dipotong-potong lalu masukkan ke dalam panci, tambahkan air lalu direbus. Bawang putih dan bawang merah digiling halus. Selanjutnya tumis bumbu yang sudah dihaluskan, lalu masukkan ke dalam rebusan udang dan tambahkan cuka, kecap asin dan bumbu penyedap. Aduk terus hingga air mendidih dan masak. Pempek yang disajikan dengan kuah terdiri dari : model, tekwan, pempek tahu. Adapun cara penyajiannya, misalnya pempek tahu :

Pempek Palembang

pempek tahu dipotong-potong lalu masukkan ke dalam mangkok. Diatasnya diberi soun yang sudah lunak (sudah direndam terlebih dahulu), baru dituangkan kuah yang masih panas. Selanjutnya beri potongan mentimun, daun sup dan seledri serta bawang goreng.



Gambar 38 : Pedagang sedangkan mempersiapkan Model yang siap untuk di makan

3. Cabe

Pempek yang disajikan dengan cabe, adalah pempek yang dalam proses memakannya diberi/dicampur/dicocol dengan cabe. Cabe dijadikan komponen utama ketika memakan pempek, seperti ketika orang memakan pempek tunu /bakar. Pempek terlebih dahulu dibelah ditengah belahan tersebut di masukan cabe.



Gambar 39 : Penjual Pempek Sedang Memasukan Cabe ke dalam Pempek Tunu

Di samping sebagai alat utama ketika memakan pemppek tunu, cabe juga digunakan sebagai penambah rasa pedas. Biasanya cabe yang digunakan adalah cabe rawit agar rasa pedas yang dihasilkan lebih terasa. Cabe rawit dipotong halus-halus lalu dimasukkan ke dalam pemppek yang telah diberi cuka atau kuah. Hampir seluruh Pemppek biasa disajikan dengan cabe karena cabe sesungguhnya dijadikan alat penambah rasa.

Pengelompokan pemppek berdasarkan bahan yang digunakan, secara umum bahan yang digunakan dalam pembuatan pemppek adalah tepung sagu dan ikan. Perkembangan selanjutnya memperlihatkan ketika tepung sagu dan ikan di tambah dengan komponen lain, bisa menghasilkan jenis dan rasa pemppek yang berbeda. Pemppek telah menjadi budaya dalam kehidupan masyarakat mengakibatkan setiap makanan yang diolah seperti pemppek juga dinamakan dengan pemppek atau makanan yang dimakan dengan *cuko* juga dinamakan dengan pemppek. Defenisi pemppek buka saja makanan yang terbuat dari tepung sagu dan ikan namun setiap makanan bisa dikelompokkan menjadi pemppek ketika proses pengolahan atau cara memakannya seperti pemppek oleh masyarakat Palembang juga dikatakan bagian dari pemppek.

Defenisi ini menyebabkan pemppek dilihat dari bahan yang digunakan bisa dikelompok menjadi tiga jenis yaitu :

1. Tepung Sagu dan Ikan

Tepung Sagu dan Daging Ikan merupakan bahan awal yang digunakan oleh masyarakat Palembang dalam menciptakan Pemppek. Tepung sagu dan ikan diambil dan diolah oleh masyarakat dengan memanfaatkan kekayaan alam yang mereka miliki. Hal ini dibuktikan bahwa tanaman sagu telah dikenal oleh masyarakat Palembang semenjak zama kerajaan Sriwijaya. Sedangkan kebutuhan mereka akan ikan bisa dipenuhi oleh Sungai Musi.

Perkembangan selanjutnya memperlihatkan bahwa tepung sagu yang digunakan bukan lagi berasal dari pohon sagu namun berasal dari ubi kayu namun oleh masyarakat masih dinamakan dengan tepung sagu. Kondisi ini terjadi karena terbatasnya pohon sagu baik di Palembang maupun daerah lain. Perubahan zaman juga berdampak cukup besar terhadap kemampuan Sungai Musi untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan ikan (tenggiri, gabus atau

Pempek Palembang

belida). Kondisi ini menyebabkan bahan pembuatan pempek saat ini telah didatang dari luar Palembang.

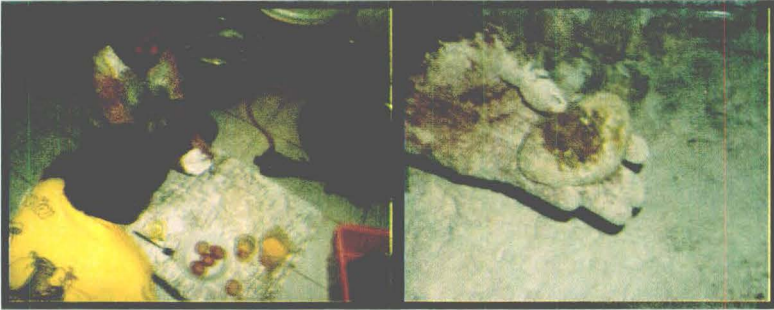


Gambar 40 : Gambar - Gambar Sebelah Kiri adalah tepung Sagu sedangkan gambar disebelah kanan adalah daging ikan yang telah digiling dan siap diolah menjadi pempek.

Pempek yang menggunakan tepung sagu dan ikan sebagai bahan pembuat pempek adalah : pempek lenjer, pempek kulit, adaan, pempek tunu dan lenggang.

2. Tepung Sagu, Ikan dan Unsur lainnya

Perkembangan pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat Palembang sebagai pemilik dari Pempek menyebabkan rasa dan jenis pempek berkembang seiring dengan meningkatnya pengetahuan yang mereka miliki. Di awal kehadiran pempek masyarakat hanya menggunakan tepung sagu dan daging ikan, perkembangan selanjutnya masyarakat mulai memasukkan unsur lain dalam proses pembuatan. Kehadiran unsur lain ini menyebabkan rasa dari pempek mengalami perubahan. Unsur penambahan yang umum digunakan oleh masyarakat dalam membuat pempek adalah telur, tahu, dan pepaya (pastel)



Gambar 41 : Gambar Sebelah Kiri adalah pembuatan pempek dengan menambah unsur telur sedangkan gambar di sebelah Kanan adalah proses pembuatan Pempek dengan menambah unsur pistel.

Pempek yang diolah dengan memasukan unsur lain ke dalam proses pembuatan adalah pempek telok, pempek kapal 'selem', pempek pastel, pempek tahu.

3. Salah Satu Unsur (Tepung Sagu atau Ikan) bahkan tidak menggunakan (Tepung Sagu atau Ikan),

Pempek dalam kehidupan masyarakat Palembang bukan saja makanan yang terbuat dari tepung sagu dan ikan. Namun setiap makanan yang diolah dan dimakan seperti pempek juga dinamakan dengan pempek. Faktor inilah yang menyebabkan muncul pempek dengan mengganti unsur tepung sagu atau ikan dengan unsur lain. Seperti tepung sagu diganti dengan tepung gandum atau nasi. Di bagian lain ada pempek yang tidak menggunakan ikan hanya tepung lalu di goreng seperti pempek dos, pempek gandum dan lain-lain

4.2 Nilai dan Fungsi

Menjelaskan tentang nilai budaya yang terdapat dari pempek terlebih dahulu dijelaskan tentang pengertian dari nilai budaya itu sendiri. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia Nilai Budaya adalah "Konsep abstrak mengenai masalah dasar yang sangat penting dan bernilai di kehidupan manusia".²⁸ Berdasarkan pada definisi tersebut

²⁸ Ernati : *Makanan Tradisional di Kota Palembang : Kajian fungsi dan Nilai Budaya*. BPSNT, Padang 2008, hal.

dapat dikatakan pempek merupakan sesuatu yang sangat bernilai bagi masyarakat Palembang. Pempek adalah hasil karya manusia yang diperoleh melalui proses belajar dan memanfaatkan kekayaan alam yang mereka miliki yaitu sungai musi dengan ikan yang terkandung di dalamnya serta pohon sagu yang telah dikenal oleh masyarakat Palembang semenjak zaman kerajaan Sriwijaya.

Pempek adalah bagian dari kehidupan masyarakat Palembang, bahkan pempek telah menjadi gaya hidup yang tidak terpisahkan dalam kehidupan masyarakat di Palembang. Hal ini terlihat jelas dengan menjadikan pempek sebagai menu pengganti makan nasi atau sarapan pagi. Pempek merupakan salah satu wujud kebudayaan dan berkaitan dengan nilai-nilai sehingga mempunyai arti penting bagi masyarakat pendukungnya. Arti penting tersebut tampak dalam kenyataan bahwa melalui rangkaian proses pembuatan pempek, bahan-bahan dan peralatan yang digunakan dapat diperkenalkan nilai-nilai luhur bangsa serta mengungkapkan makna simbolik yang terkandung di dalamnya.

Menurut Tylor, yang dimaksud dengan kebudayaan adalah keseluruhan yang kompleks yang didalamnya terkandung ilmu pengetahuan, kepercayaan, kesenian, moral, hukum, adat istiadat dan kemampuan yang lain serta kebiasaan yang didapat oleh manusia sebagai anggota masyarakat. Sedangkan Koentjaraningrat merumuskan kebudayaan adalah keseluruhan sistem gagasan, tindakan dan hasil karya manusia dalam rangka kehidupan masyarakat yang dijadikan milik dari manusia dengan belajar.²⁹

Dari definisi tersebut jelas bahwa pempek adalah hasil karya manusia yang diperoleh melalui belajar dan menjadi milik masyarakat yang bersangkutan. Kemudian pempek itu menjadi bagian dari adat istiadat yang terlihat jelas dengan menjadikan pempek ini wajib dihidangkan ketika menerima atau memberikan oleh-oleh kepada tamu. Boleh dikatakan tanpa menyajikan pempek kepada tamu yang datang terutama yang berasal dari luar kota Palembang terasa ada yang janggal dan kurang sempurna. Di samping itu pempek juga mengandung nilai-nilai yang sangat berharga bagi masyarakat dan tetap dipertahankan hingga saat ini. Keseriusan masyarakat melestarikan pempek-pempek tersebut

²⁹ *Ibid*



akhirnya pempek itu menjadi *trade mark* kota Palembang khususnya dan Sumatera Selatan secara keseluruhan. Hal ini diperkuat dari hasil pembelajaran dari berbagai literatur bahwa pempek tersebut hanya milik orang Palembang.

Dalam proses pembuatan pempek banyak ditemukan nilai-nilai yang sangat berharga dan dapat dijadikan sebagai contoh bagi semua orang. Nilai-nilai tersebut banyak bersifat tuntunan/panutan, ajaran yang mudah diserap oleh semua orang. Berikut ini diuraikan nilai-nilai budaya³⁰ yang terkandung dalam proses pembuatan pempek Palembang:

1. Nilai Kejujuran

Nilai kejujuran sangat diutamakan dalam segala hal termasuk dalam membuat pempek. Dalam proses pembuatan pempek takaran bahan-bahan yang dibutuhkan dalam setiap adonan dan proses pematangan mesti dilakukan menurut ketentuan yang sudah lazim dilakukan. Bila terjadi penyimpangan dari hal yang biasa misalnya takaran bahan yang kurang seimbang maka rasanya kurang enak atau tidak pas. Demikian juga bila proses pematangannya tidak menurut ketentuan yang biasa dilakukan maka hasilnya tidak memuaskan. Oleh sebab itu kejujuran dalam proses pembuatan pempek itu sangat menentukan mutu pempek yang dihasilkan.

Masalah kejujuran dalam pembuatan pempek mesti tetap terjaga terus apalagi saat ini pempek sudah menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat. Hal ini terlihat pada masyarakat di Seberang Ulu I Palembang yang sampai saat ini menekuni usaha pembuatan pempek di samping makanan tradisional lainnya. Oleh sebab mereka tetap menjaga mutu terutama dalam hal rasa pempek, maka usaha pempek mereka tetap eksis sampai saat ini. Aktivitas membuat pempek berlangsung setiap hari baik untuk dijual ditempat sendiri maupun untuk dijual secara berkeliling.

³⁰ Dalam menentukan nilai yang terkandung dalam pempek diperoleh melalui wawancara, observasi dan membaca laporan penelitian dari Ernatip : *Makanan Tradisional di Kota Palembang : Kajian fungsi dan Nilai Budaya*. BPSNT, Padang 2008.

2. Nilai Sosial

Nilai sosial adalah nilai-nilai yang berkaitan dengan kehidupan bermasyarakat. Kaitannya dengan pempek adalah munculnya solidaritas yang terbentuk diantara masyarakat baik sebagai pemilik usaha pempek maupun pekerja pembuat pempek dan sesama pengusaha pempek. Pempek sudah terkenal diberbagai daerah termasuk di luar Sumatera Selatan sehingga pempek ini sudah menjadi ciri khas dari Kota Palembang yang dijadikan sebagai oleh-oleh bagi orang yang pulang dari kota Palembang. Oleh sebab itu pembuatan pempek sudah ada yang diusahakan secara besar dengan melibatkan beberapa orang tenaga, salah satu contohnya adalah “Risky” Di sini terdapat lebih kurang 20 orang pekerja pembuat pempek dan makanan lainnya. Industri rumah tangga itu telah mampu mempekerjakan orang sebanyak lebih kurang 20 orang. Ini berarti telah turut membantu masyarakat disekitarnya dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

Dengan adanya usaha tersebut secara tidak langsung telah memberi kehidupan kepada orang lain dalam arti mempekerjakan seseorang dengan imbalan yang sepantasnya. Hubungan sosial yang terbentuk dalam masyarakat setempat terjalin dengan erat saling tolong menolong dan sama-sama mendapatkan keuntungan. Hubungan sesama pekerja baik dalam satu kelompok maupun dengan kelompok lainnya terjalin dengan baik, mereka sama-sama bekerja dengan tetap menjaga mutu pempek yang dihasilkannya. Demikian juga hubungan antara sesama pengelola pempek yang walaupun tempatnya berdampingan, mereka tetap rukun dan damai. Persaingan menarik pembeli tentunya tetap ada tetapi tidak dalam koridor yang tercela artinya tidak saling menjatuhkan. mereka. Begitu juga hubungan antara pengelola pempek A dengan para pekerja pengelola pempek B hubungannya cukup baik. Ini ditandai bahwa adanya saling menggunakan atau meminjam tenaga bila sewaktu-waktu mendapat pesanan banyak. Perlakuan sesama pengelola pempek terhadap masing-masing pekerjanya sama, sehingga antara pekerja itu merasa sama, tidak ada rasa cemburu dan tetap bekerja dengan semangat. Hal utama yang dijaga oleh sesama pengelola pempek adalah hak para pekerja yang mencakup upah yang seimbang dengan beban kerja, jam kerja yang sepantasnya dan lain sebagainya.

3. Nilai Kesehatan

Pempek Palembang terbuat dari bahan-bahan yang bergizi seperti tepung sagu, ikan, telur, dan lainnya. Bahan-bahan tersebut dilihat dari sisi ilmu kesehatan adalah bahan-bahan yang sangat dibutuhkan tubuh, terutama bagi anak-anak yang masih dalam masa pertumbuhan. Pada masa tersebut anak-anak sangat banyak membutuhkan makanan yang padat gizi, karena hal itu sangat erat kaitannya dengan pertumbuhan tubuh dan tingkat kecerdasannya. Bila gizi yang dibutuhkan tidak terpenuhi menurut semestinya maka pertumbuhannya agak lambat dan begitu juga tingkat kecerdasannya.

Pempek sudah dijadikan makanan sehari-hari masyarakat Palembang sejak lama. Awalnya mengkonsumsi makan tersebut hanya untuk mengenyangkan perut disamping makan pokok (nasi). Tetapi tanpa disadari bahwa didalam makan itu terkandung bahan-bahan yang sangat berguna untuk kesehatan. Artinya bahwa masyarakat Palembang yang sudah terbiasa mengkonsumsi makanan tersebut ternyata baik untuk kesehatan, pada hal itu hanya kebetulan saja. Dari kenyataan tersebut tanpa disadari sejak lama masyarakat Palembang telah menanamkan budaya hidup sehat dengan mengkonsumsi ikan yang baik untuk kesehatan dan memiliki kadar gizi tinggi.

4. Nilai Harga Diri

Dalam kehidupan sehari-hari setiap orang sering berinteraksi dengan sesamanya, saling butuh membutuhkan. Hubungan baik dengan sesama anggota keluarga maupun dengan masyarakat sekitarnya selalu dijaga dengan baik agar tidak terjadi hal yang tidak diinginkan. Menjaga hubungan baik memang sulit karena setiap orang mempunyai kebiasaan yang berbeda, oleh sebab itu pemahaman terhadap lingkungan sekitarnya sangat diperlukan. Menjaga hubungan baik itu tidak saja pada tutur kata tetapi termasuk perbuatan, perilaku yang ditampilkan. Berkaitan dengan hal itu setiap orang selalu berusaha menjadi orang yang terbaik dalam segala hal.

Dalam menghadapi bermacam-macam persaingan yang terjadi dalam masyarakat, menuntut setiap orang mempunyai kelebihan-kelebihan. Kelebihan-kelebihan yang dimiliki ada yang



bersifat positif dan ada juga yang bersifat negatif. Kelebihan yang bersifat positif (misalnya terampil dalam bidang tertentu) dapat membawa dirinya merasa lebih dari orang lain. Kelebihan-kelebihan yang dimiliki itu dapat dicontoh oleh orang banyak. Tetapi sebaliknya bila kelebihan itu bersifat negatif seperti mempunyai perilaku yang tidak terpuji dalam pergaulan sehari-hari akan membuat seseorang itu dikucilkan oleh orang banyak. Masyarakat kota Palembang terdiri dari berbagai suku bangsa dan etnis. Masing-masing kelompok itu mempunyai kekhasan dan selalu berusaha untuk mempertahankannya. Hal ini dilakukan untuk mempertahankan identitas dan menjaga harga diri agar tetap eksis.

Sehubungan dengan hal itu masyarakat kota Palembang yang terdiri dari berbagai etnis/suku bangsa mampu mempertahankan harga diri melalui makanan tradisionalnya. Mereka mempunyai kekhasan dalam pempek yang sampai saat ini masih eksis dan bahkan menjadi sebutan daerah tersebut "Palembang kota Pempek". Dengan kekhasan pempek yang mereka miliki membuat orang lain mengenal dan mengaguminya. Artinya mereka mendapat pengakuan bukan saja dari masyarakatnya sendiri melainkan dari orang luar daerahnya juga atas karya yang dihasilkan. Adanya respon masyarakat luar tersebut membuat orang Palembang semakin semangat untuk mengembangkan kreativitasnya terutama dalam membuat bermacam-macam pempek.

Masyarakat Palembang tidak saja ahli dalam membuat bermacam-macam pempek tetapi banyak lagi keahlian yang dimilikinya seperti membuat songket, ukir-ukiran dan sebagainya. Dengan banyaknya variasi keterampilan yang dikuasai oleh masyarakat kota Palembang membuat namanya semakin terkenal. Keanekaragaman keterampilan yang dikuasai oleh masyarakat Palembang merupakan modal yang tak terhingga nilainya. Berbekal keterampilan tersebut mampu menciptakan lapangan pekerjaan baik untuk lingkungan keluarga maupun untuk orang lain. Ini berarti bahwa keterampilan itu tidak saja dapat mempertinggi harga diri melainkan sebagai peluang usaha dalam memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari.

5. Nilai Kompetisi

Persaingan dalam kehidupan sehari-hari memang sangat perlu, tanpa ada persaingan manusia itu tidak akan berkembang. Di satu sisi persaingan itu dapat membawa seseorang ke arah yang lebih baik. Tetapi di sisi lain persaingan itu dapat membawa manusia itu saling bermusuhan. Persaingan yang timbul di masyarakat bermacam-macam, ada persaingan bidang usaha, karier, bidang keahlian/keterampilan dan yang lainnya.

Persaingan yang dimaksud dalam kajian ini adalah persaingan dalam usaha pembuatan pempek. Pada masa dahulu pempek itu hanya dibuat untuk dikonsumsi sendiri tetapi dalam perjalanan selanjutnya pempek tersebut mengalami perubahan yakni menjadi komoditi ekonomi. Persaingan yang menonjol dalam hal pembuatan pempek masalah rasa. Ada orang yang tetap mempertahankan rasa walaupun modal bahan-bahannya sudah meningkat. Spekulasi yang dilakukan adalah dengan menaikkan harga jual atau memperkecil ukuran tetapi harga tetap. Tetapi ada juga orang yang langsung mengurangi rasa asalkan ukuran dan harga jual bisa bertahan.

Jadi persaingan yang terjadi dalam pembuatan pempek tersebut adalah penciptaan ide-ide yang muncul sebagai akibat dari berbagai kesulitan yang dialami oleh para pembuat pempek itu. Bermula dari persaingan tersebut akhirnya timbul ide-ide baru yang sangat bermanfaat dan bisa mendatangkan hasil. Atas ide-ide itu, pencetusnya merasa mempunyai kelebihan dari yang lainnya apalagi ide tersebut bisa dimanfaatkan oleh orang lain.

6. Nilai Pendidikan

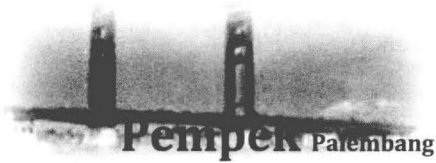
Pendidikan itu tidak saja didapat melalui pendidikan formal seperti sekolah dan sejenisnya, tetapi melalui jalur non formal pun bisa didapatkan. Pendidikan non formal seperti keterampilan yang diperoleh di lingkungan keluarga dan masyarakat malah jauh lebih praktis dan efektif diserap oleh masyarakat. Melalui pendidikan non formal juga sangat membantu masyarakat untuk mengembangkan bakat dan berkreasi terhadap hal-hal yang menjadi hobinya. Setiap manusia mempunyai bakat atau hobi yang berbeda-beda satu sama lainnya dan hal itu bisa tersalurkan melalui jalan yang berbeda pula. Semua itu tidak mesti dilalui dengan cara yang terikat. Jadi setiap

aktivitas yang dilakukan oleh manusia itu mengandung nilai pendidikan baik untuk diri sendiri maupun untuk orang lain.

Berkaitan dengan hal itu proses pembuatan pemppek yang dilakukan oleh para ibu atau remaja putri di Seberang Ulu I Palembang khususnya dan Palembang umumnya terkandung nilai pendidikan. Nilai pendidikan itu tersirat mulai dari proses pemilihan bahan sampai pada penyajian makan itu. Dalam hal memilih bahan-bahan yang akan dibuat pemppek sudah mendidik mereka untuk hati-hati menentukan bahan mana yang baik untuk digunakan. Bahan-bahan itu umumnya didapatkan di pasar-pasar atau di warung-warung yang terkumpul dalam satu tumpukan. Dalam satu tumpukan bercampur yang lama dan yang baru, yang baik dan yang buruk, jadi bahan-bahan itu mestilah diambil yang terbaru, baik dan tidak rusak. Terhadap bahan-bahan yang mempunyai masa kadaluarsa hendaklah diperhatikan betul agar tidak terambil yang sudah kadaluarsa, demikian juga terhadap bahan-bahan yang alami seperti telur jangan dipakai yang sudah agak lama (lebih dari 3-4 hari)

Setelah bahan didapatkan lalu diolah dan dalam pengolahan itu pun harus hati-hati. Mencampur bahan yang satu dengan yang lainnya mesti hati-hati dan dilakukan dengan sempurna sesuai dengan takaran yang telah ditentukan. Yang perlu sekali diwaspadai adalah membuat kue yang membutuhkan banyak telur. Saat memecahkan telur satu persatu jangan langsung ditumpuk dalam satu tempat, tetapi mesti dipisahkan. Telur dipecahkan lalu dimasukan dalam piring kecil pastikan dulu telur itu tidak busuk baru dituangkan kedalam wadah/baskom. Lakukan terus satu persatu sampai telurnya habis dan begitu juga terhadap bahan lainnya. Jangan semua bahan itu langsung dicampur jadi satu karena bila diantara bahan itu terdapat ada yang tidak baik maka bahan yang lainnya ikut terbuang atau mubazir. Hal ini mendidik seseorang untuk tidak tergesa-gesa dalam melakukan suatu pekerjaan, sekecil apa pun pekerjaan itu.

Berdasarkan gambaran tersebut dalam proses pembuatan pemppek terdapat nilai pendidikan. Nilai pendidikan itu lebih menuntun seseorang supaya trampil dan kreatif dalam segala hal, trampil dalam mengendalikan anggota tubuh dan trampil dalam berfikir. Berawal dari pekerjaan kecil itu berarti sudah mendidik seseorang untuk berfikir kreatif dan akan terbiasa untuk pekerjaan



lainnya. Nilai-nilai itu mestilah dimiliki oleh setiap orang, apalagi pada saat ini kemajuan teknologi yang begitu pesat dan beragam menuntut setiap orang untuk mampu mengaksesnya.

Aspek lain yang bisa dilihat dari sebuah pempek Palembang adalah fungsi dari pempek dalam kehidupan masyarakat di Palembang. Observasi dan wawancara yang dilakukan menemukan fakta bahwa pempek Palembang dilihat dari fungsi dapat di kelompokkan menjadi 4 fungsi yaitu :

1. Sebagai makanan sehari-hari dalam keluarga

Bagi masyarakat Kota Palembang dan Sumatera Selatan pada umumnya, pempek merupakan makanan yang menjadi kebutuhan sehari-hari. Adakalanya pempek dikonsumsi pada waktu sarapan, ada pula yang menjadikan pempek sebagai pengganti makan siang. Tidak jarang pula yang menjadikan pempek sebagai cemilan di sore hari, bahkan ada yang menikmatinya pada malam hari. Artinya pempek merupakan makanan yang tidak pernah absen dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Kota Palembang dan Sumatera Selatan pada umumnya.

2. Sebagai sajian dalam upacara adat

Tidak saja untuk dinikmati dalam kehidupan sehari-hari, pempek juga menjadi makanan favorit saat disajikan pada waktu upacara adat atau pada resepsi pernikahan. Pada acara-acara seperti itu, sering terjadi pempek menjadi makanan yang paling cepat habis dibanding makanan lain yang tersaji di meja prasmanan.

3. Sebagai Identitas daerah/bangsa

Dalam perkembangan selanjutnya pempek kemudian tidak hanya dikenal oleh masyarakat Kota Palembang dan Sumatera Selatan pada umumnya, tetapi sudah dikenal oleh masyarakat dari daerah lain sehingga sudah menjadi identitas daerah/masyarakat Palembang.

4. Sebagai Komoditas Ekonomi

Kebutuhan masyarakat Kota Palembang dan Sumatera Selatan pada umumnya, yang tinggi terhadap pempek serta pempek yang sudah menjadi identitas daerah/masyarakat Palembang,

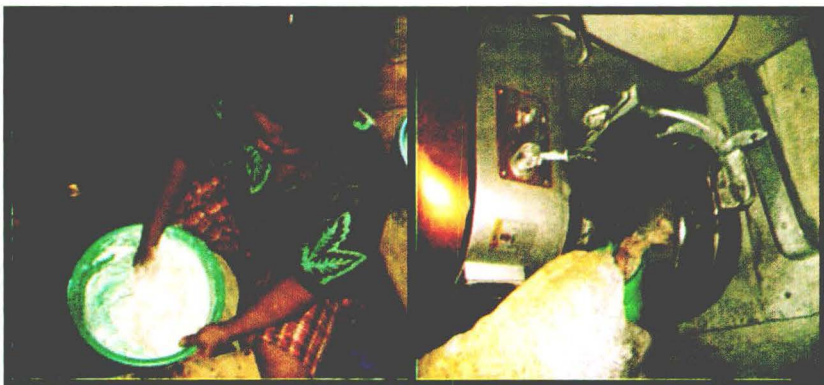
Pempek Palembang

menjadikan makanan ini sebagai komoditas ekonomi yang cukup menjanjikan. Tidak mengherankan jika peluang itu banyak digunakan masyarakat untuk membuka usaha penjualan pempek baik dalam skala kecil/rumahan (home industri) maupun berskala besar seperti Pempek Pak Raden, Pempek Nony, Pempek Candy, Pempek Mangdin dan lainnya.

4.3 Pengembangan dan Inovasi

Pempek yang sudah menjadi ikon kota Palembang dan Sumatera Selatan pada umumnya, semakin dikenal di seluruh penjuru nusantara bahkan mancanegara sehingga tidak mengherankan jika permintaan terhadap makanan ini pun meningkat pesat. Kondisi ini menjadikan terjadi pengembangan dan inovasi yang dilakukan oleh para pengusaha pempek. Perubahan lebih banyak terjadi dalam aspek alat yang digunakan dalam membuat pempek dan aspek pengawetan.

Aspek alat yang digunakan dapat dilihat pada pengusaha pempek yang telah memiliki pangsa pasar yang lebih luas atau telah terkenal di Kota Palembang. Pengusaha pempek tradisional umumnya masih menggunakan tenaga manusia ketika mengaduk seluruh bahan pempek sedangkan bagi pengusaha yang besar telah menggunakan tenaga mesin dalam mengaduk pempek. Sebagai terlihat di bawah ini :



Gambar 42 : Gambar disebelah kiri adalah proses pembuatan dengan menggunakan tangan Sedangkan gambar sebelah kanan telah menggunakan mesin.

Pergesaran teknologi dari tradisional ke modern semakin terlihat jelas pada pengusaha pempek yang telah memiliki pangsa pasar luas. Pempek “Risky” dan “Allido Kembar” yang menjadi fokus inventarisasi terlihat jelas bahwa mereka telah memanfaatkan teknologi sebagai bagian dari pengembangan usaha mereka. Kehadiran teknologi dapat membantu proses pembuatan pempek, namun pempek tetaplah sebuah usaha yang harus melibatkan manusia sebagai kata kunci dari keberhasilan usaha tersebut.

Aspek pengawatan yang terlihat adalah menjadikan pempek bisa lebih tahan dan awet. Berbagai upaya dilakukan untuk mengemas pempek agar ketahanan makanan ini bisa terjaga. Mulai dari memberi tepung (sagu), sampai memberi minyak. Apabila pengemasan dengan cara melumuri pempek dengan tepung, maka pada waktu makanan ini akan dikonsumsi (digoreng atau direbus lagi) harus dicuci bersih terlebih dahulu sampai tepungnya terlepas dari pempek. Pemberi tepung sagu dan minyak, membuat pempek awat paling lam 24 jam, oleh karen itu jenis pengawetan seperti ini tidak berjalan maksimal ketika pempek akan dimasukan ke mall atau supermarket.



Gambar 43 : Pempek yang dikemas dengan cara divakum

Berbicara tentang inovasi dan pengembangan pempek dari aspek bentuk dan jenis pempek sesungguhnya telah berlangsung seiring dengan kehadiran pempek dalam kehidupan masyarakat di



Pempek Palembang

Palembang. Sebagaimana telah dijelaskan pada bab III terlihat jelas bahwa pempek pada awalnya hanya pempek jenis kelesan/lenjer kemudian berkembang terus sehingga sampai inventarisasi ini dilakukan jumlah pempek yang terdata ada lebih kurang 21 jenis. Kehadiran pempek dengan berbagai jenis dan rasa mempertegas bahwa pempek sesungguhnya terus mengalami pengembangan dan inovasi jika dilihat dari aspek jenis dan rasa.

Masyarakat Palembang telah membuat inovasi makanan tradisional yang berbahan baku ikan dan tepung sagu, salah satu yang terkenal adalah kerupuk kemplang. Kemplang merupakan respon masyarakat Palembang, ketika Pempek tidak tahan lama sedangkan mereka butuh makanan. Dari bahan yang sama dicoba membuat bentuk lain yang bisa tahan lama, jenis makanan inilah yang dikenal dengan nama kerupuk kemplang. Perbedaan kemplang dan pempek adalah pempek setelah dimasak boleh langsung di makan sedangkan kemplang harus terlebih dahulu dipotong sesuai dengan ukuran dan jenis kemplang yang dibuat setelah itu di jemur dan baru bisa digoreng. Namun dari segi rasa dan proses pembuatan tidak memiliki perbedaan jauh.

BAB V

P E N U T U P

5.1 Kesimpulan

Palembang salah satu daerah yang cukup terkenal dengan sebutan kota “pempek”. Di mana pun orang memakan pempek pasti menyebut namanya Palembang, setelah kata pempek. Nama pempek sudah melekat ke nama kota yakni Pempek Palembang, sehingga orang luar beranggapan bahwa semua orang Palembang pandai membuat pempek. Pempek adalah makanan tradisional Palembang yang banyak digemari orang, tidak saja oleh penduduk lokal melainkan orang daerah lain pun menyukainya. Makanan tradisional Palembang cukup banyak tetapi yang sangat populer adalah pempek.

Pempek Palembang sudah menjadi idola bagi kebanyakan tidak saja masyarakat Palembang namun para pendatang yang berkunjung ke Palembang, selalu menjadikan pempek sebagai makanan utama yang wajib dicoba. Kondisi ini menyebabkan setiap hari, pempek dijual baik di pasar-pasar maupun ditempat-tempat tertentu. Bila orang berkunjung ke Palembang selalu menyempatkan diri untuk mencicipi pempek dan membawanya pulang sebagai oleh-oleh. Bahkan, setiap orang yang pulang dari Palembang yang selalu ditanya adalah mana oleh-oleh Pempeknya.

Kehadiran pempek dalam kehidupan masyarakat Palembang terkait erat dengan ketersediaan bahan baku di kawasan ini. Prastasi Talangtuo menggambarkan bahwa semenjak zaman Kerajaan Sriwijaya di kawasan ini telah mengenal batang sagu. Dari pohon sagu bisa diolah menjadi tepung sagu. Sedangkan Sungai Musi dengan panjang 754 KM dari hilir ke hulu menyebabkan di dalam sungai tersebut banyak tersedian ikan seperti Tenggiri, Gabus, Belida dan lain-lain. Ketersediaan sagu dan ikan serta inovasi masyarakat menyebabkan masyarakat Palembang bisa menghasilkan pempek dengan kualitas rasa yang sangat baik.

Pempek berdasarkan definisi merupakan makan yang terbuat dari tepung sagu berkualitas baik dan ikan (ikan belida, tenggiri atau gabus). Sedangkan berdasarkan cara memakannya

pempek adalah makanan yang dimakan dengan menggunakan cuko. Pada awalnya masyarakat Palembang hanya mengenal pempek *kelesan* atau *lenjer*, *adaan*. Sebab pempek ini murni hanya menggunakan tepung sagu dan ikan. Perkembangan selanjutnya memperlihatkan Dari bahan dasar yang sama lalu ditambah dengan sedikit bahan lain, bisa menghasilkan bermacam-macam pempek seperti, pempek kapal 'selem', pempek telur, pempek pastel, pempek tahu, pempek lenggang, pempek kulit, pempek bakar, tahu dan lain-lain.

Perkembangan selanjutnya pempek bukan saja makanan yang terbuat dari tepung sagu dan ikan saja, namun setiap makanan yang diolah dan dimakan seperti pempek juga dinamakan dengan pempek. Hal ini menyebabkan muncul nama pempek nasi, gandum, dan lain-lain. Perubahan selanjutnya memperlihatkan pempek tidak hanya dimakan dengan cuko, tapi makanan juga dimakan dengan kueh seperti tekwan, model, dan celimpungan. Makanan seperti ini dikelompokkan sebagai pempek juga, sebab bahan dasar dalam pembuatannya tetap tepung dan ikan.

Teknologi dan alat yang digunakan dalam pembuatan pempek masih menggunakan alat tradisional. Peralatan yang dipakai umumnya peralatan yang biasa dipakai sehari-hari untuk memasak seperti kual, panci, kukusan, pisau dan sebagainya. Demikian juga untuk menakar bahan masih menggunakan cara tradisional yakni menggunakan mangkok atau dikira-kira saja. Namun untuk pembuat pempek yang dalam skala besar telah menggunakan alat modern seperti di "Allido Kembar" telah menggunakan mesin dalam proses mengaduk adonan pempek.

Cerita di atas menjelaskan bahwa pempek merupakan karya budaya dari masyarakat Palembang, sebab kehadiran makanan ini terkait erat dengan ketersediaan bahan baku di kawasan ini. Walaupun tidak bisa dipungkiri, Palembang sebagai sebuah daerah yang terbuka bagi setiap etnis mulai dari zaman kerajaan Sriwijaya kawasan ini telah dikunjungi oleh etnis Cina dan Arab. Kehadiran etnis tersebut dengan sendirinya memberi pengaruh terhadap budaya yang ada di Palembang. Tidak tertutup juga memberi pengaruh terhadap makan-makan yang ada di Palembang. Namun dalam konteks pempek tim berkeyakinan bahwa makanan ini merupakan produk budaya masyarakat di Palembang sebab hampir

seluruh orang di Palembang memiliki kemampuan dalam membuat pempek.

5.2 Saran

Pempek beserta turunannya, ternyata tidak saja disukai oleh orang Palembang, melainkan disukai juga oleh orang di luar Palembang. Hal ini terlihat sangat mudah untuk menemui dan membeli pempek di Palembang, hampir di sepanjang jalan dijumpai orang menjual pempek dan turunannya. Setiap orang yang keluar dari Palembang menuju daerah lain, umumnya membawa oleh-oleh (kemplang atau pempek) bagi teman atau saudaranya.

Melihat kondisi demikian seyogyanya lah pengelolaan makanan tersebut dikelola dengan sungguh-sungguh, sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan ekonomi kerakyatan. Tampaknya usaha pempek, kemplang dan kerupuk memberi harapan besar kepada masyarakat) Palembang khususnya para kaum wanita. Oleh sebab itu usaha yang sudah berkembang ini dapat dipertahankan terus sepanjang masa dengan motto tetap menjaga kualitas makanan tersebut.

Berdasarkan inventarisai yang telah dilakukan, ada beberapa saran yang dapat disampaikan yakni:

1. Pempek perlu terus dilestarikan karena usaha ini merupakan peluang bisnis yang cukup menjanjikan. Di samping itu sebagai upaya untuk tetap mempertahankan tradisi ini sebagai salah satu identitas masyarakat Palembang khususnya, bangsa Indonesia umumnya.
2. Pewarisan kepandaian pempek perlu terus dilakukan agar matarantai ini tidak terputus antar generasi.
3. Pemerintah ataupun Badan Usaha lainnya yang ada di Palembang agar terus melakukan pembinaan terhadap pempek baik yang sudah mapan maupun yang baru tumbuh secara merata.
4. Pemerintah Palembang, dan pengusaha pempek diharapkan untuk lebih memperhatikan kehidupan para pekerja karena mereka inilah sesungguhnya yang menyebabkan pempek dapat bertahan hingga hari ini.

5. Pemerintah harus berupaya secara maksmlial sehingga kekayaan budaya ini tercatat sebagai kekayaan budaya dari Sumatera Selatan baik di tingkat Nasional maupun Internasional.

DAFTAR PUSTAKA

A. BUKU DAN ARSIP

Badan Pusat Statistik (BPS) *Kota Palembang dalam Angka 2011*
Palembang : BPS Kota Palembang, 2012.

Dinas Informasi Dan Komunikasi "*Profil Kota Palembang 2012*."
Palembang: Dinas Infokom Palembang, 2012.

Dinas Informasi Dan Komunikasi *Profil Kota Palembang 2012*.
Palembang: Dinas Infokom Palembang, 2012 dan *PP No 23*
tahun 1998 tentang perubahan batas wilayah Kota Palembang.

Djohan Hanafiah, *Palembang Zaman Bari: Citra Palembang Tempo*
Doeloe. (Palembang: Humas Pemerintah Kotamadya Daerah
Tk.II Palembang, 1998).

Edi Sedyawati : *Budaya Indonesia Kajian Arkeologi, Seni dan Sejarah*,
PT. Raja Grafindo Persada, Jakarta, 2006

Efrianto, dkk " Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Songket
Palembang" Padang : BPNB Padang, 2012.

Ernatip "*Makanan Tradisional di Kota Palembang : Kajian fungsi*
dan Nilai Budaya". BPSNT, Padang 2008

Ernatip dkk : *Upacara Tabuik di Pariaman Kajian Nilai Budaya dan*
Fungsi bagi Masyarakat Pendukungnya. BPSNT, Padang, 2001

Koentjaraningrat: *Pengantar Ilmu Antropologi*, Rineke Cipta, Jakarta,
1990

Laporan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah (LAKIP)
Pemerintah Kota Palembang tahun 2012.

Maryetti, dkk *Makanan Tradisional Bengkulu: Teknologi Pembuatan dan Prospek di Masa Depan*, BPSNT Padang, 2001

Novendra dkk, 2007 *Makanan Tradisional Masyarakat Pasemah di Sumatera Selatan*, Tanjung Pinang : BPSNT Tanjung Pinang.

Vebri Al Lintani dan Isnayanti Syafrida “ Tari Gending Sriwijaya” Palembang : Dewan Kesenian Palembang, 2012.

B. SUMBER WEBSITE

<http://kbbi.web.id/pemppek> yang diambil pada tanggal 27 November 2014.

<http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-pemppek-kapal-selam-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html> diambil pada tanggal 27 November 2014.

Pemppek Kuliner Khas Palembang diambil dari <http://www.leutikaprio.com> pada tanggal 27 November 2014.

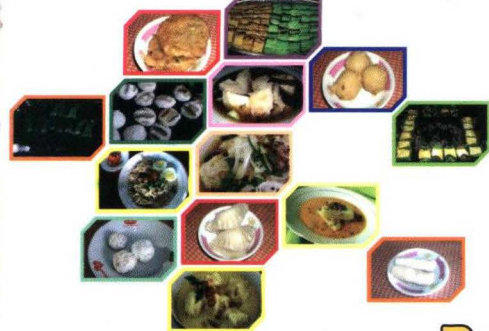
Pemppek Model Tahu diambil dari www.modelindo.wordpress.com pada tanggal 27 November 2014.

Tekwan yang dihidangkan kepada konsumen diambil dari <http://hermansaksono.com/wp-content/uploads/2010/01/1.-Pemppek-Tamsis-Tekwan.jpg> pada tanggal 27 November 2014.

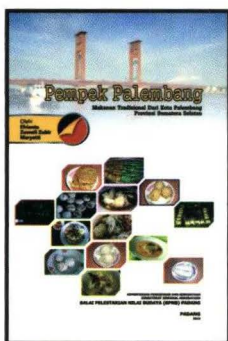
Cilimpungan yang siap dihidangkan kepada konsumen diambil dari <http://www.terapung.com/2013/03/resep-cilimpungan-khas-palembang.html> diambil pada tanggal 27 November 2014.

DAFTAR INFORMAN

1. Nama : Yudhie Syarofie
Umur : 44 Tahun
Pekerjaan : Penyuluh Budaya
2. Nama : Hj. Anna Kumari
Umur : 66 Tahun
Pekerjaan : Tokoh Masyarakat Palembang
3. Nama : Nyimas Zuhro (Cek Mas)
Umur : 63 Tahun
Pekerjaan : Budayawan / Tokoh Masyarakat
4. Nama : H. Saipul Jamaluddin
Umur : 60 tahun
Pekerjaan : Pimpinan Pempek “Risky”
5. Nama : Cek Ida
Umur : 37 Tahun
Pekerjaan : Karyawan Pempek Riskyi
6. Nama : Burhan Idrus
Umur : 56 Tahun
Pekerjaan : Pensiunan PNS
7. Nama : Hj. Laili Hasanah
Umur : 46 Tahun
Pekerjaan : Pimpinan Pempek “Allido Kembar”



Pempek Palembang



Palembang salah satu daerah yang cukup terkenal dengan sebutan kota “pempek”. Di mana pun orang memakan pempek pasti menyebut namanya Palembang, setelah kata pempek. Nama pempek sudah melekat ke nama kota yakni Pempek Palembang, sehingga orang luar beranggapan bahwa semua orang Palembang pandai membuat pempek. Pempek beserta turunannya,

ternyata tidak saja disukai oleh orang Palembang, melainkan disukai juga oleh orang di luar Palembang. Melihat kondisi demikian seyogyanya lah pengelolaan makanan tersebut dikelola dengan sungguh-sungguh, sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan ekonomi kerakyatan. Oleh sebab itu usaha yang sudah berkembang ini dapat dipertahankan terus sepanjang masa dengan motto tetap menjaga kualitas makanan. Pemerintah harus berupaya secara maksimal sehingga kekayaan budaya ini tercatat sebagai kekayaan budaya dari Sumatera Selatan baik di tingkat Nasional maupun Internasional.

KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
DIREKTORAT JENDERAL KEBUDAYAAN
BALAI PELESTARIAN NILAI BUDAYA (BPNB) PADANG

PADANG
2014

ISBN 978-602-8742-72-6

